Vaniljekake i langpanne



Ingredienser

Vaniljekake:
♥ 125 g smør
♥ 250 g sukker
♥ 4 egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 350 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 ts natron
♥ 3 dl surmelk

Vaniljekrem:
♥ 5 dl helmelk
♥ 1 vaniljestang
♥ 4 eggeplommer
♥ 50 g maisenna
♥ 75 g sukker

Pynt:
♥ 3 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Bland i vaniljeekstrakt. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend dette inn i deigen sammen med surmelken. Rør til deigen blir klumpfri.

Kle en liten langpanne (ca. 20 x 30 cm) med bakepapir. Bre deigen jevnt utover i formen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 minutter. Avkjøl helt.

Til vaniljekremen kokes melken opp sammen med vaniljestang og -frø. Ta kjelen av platen og fjern vaniljestangen. I en annen bolle piskes eggeplommer, maisenna og sukker lett sammen. Ha den varme vaniljemelken litt og litt i eggeblandingen. Bland godt med håndvispen. Ha så det hele tilbake i kjelen. Varm opp på nytt under stadig omrøring til vaniljekremen tykner. Avkjøl til kremen er kald.

Dekk kaken med vaniljekremen.

Pisk kremfløten til krem og bre kremen over vaniljekremen.

Del kaken i firkanter.

Tips

♥ Det er viktig at både kaken og vaniljekremen er helt kalde før du smører kremen over kaken, ellers vil kremen bare smelte og bli rennende. Det er også viktig at kaken er helt kald om du skulle bruke ferdigkjøpt vaniljekrem.

♥ Det går fint å lage selve vaniljekaken dagen i forkant av serveringen. Pakk kaken godt inn i plast og oppbevar den i kjøleskapet over natten. Kaken er også fin å fryse. Du bør imidlertid servere kaken samme dag som den dekkes med vaniljekrem og pisket krem, for dette smaker best helt fersk.

♥ Vaniljekremen kan gjerne også lages dagen i forveien. Oppbevares i kjøleskapet over natten. Kremen vil bli skikkelig tykk av å stå i kjøleskapet så lenge, men bare røre litt i den med en gaffel, så blir den fin å bre over kaken.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljekake-i-langpanne