Vanilje- og epleruter i langpanne

Ingredienser



Mørdeigsbunn:
♥ 5 dl hvetemel
♥ 2 dl sukker
♥ 2 ss vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 250 g smør

Eplefyll:
♥ 500 g eplesyltetøy med biter
♥ 1 ts kanel

Vaniljefyll:
♥ 4 egg
♥ 3 dl seterrømme (se tips)
♥ 3 dl crème fraîche (se tips)
♥ 3 dl sukker
♥ 0,5 dl vaniljesukker (ja, 0,5 dl er riktig)

Smuldretopp (samme som bunnen):
♥ 5 dl hvetemel
♥ 2 dl sukker
♥ 2 ss vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 250 g smør

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til mørdeigsbunnen i en food processor med hakkekniv. Kjør blandingen sammen slik at smøret smuldrer seg godt i det tørre. Klem deigen sammen med fingrene. Mørdeigen blir temmelig tørr i konsistensen.

Finn frem en stor langpanne (ca 30x40 cm) og kle den med bakepapir. Klem mørdeigen godt utover i bunnen av langpannen.

Fordel eplesyltetøyet over bunnen i et tynt, jevnt lag.

Visp sammen ingrediensene til vaniljefyllet med en ballongvisp. Det skal bli nokså tyntflytende. Hell fyllet over eplefyllet på mørdeigsbunnen i langpannen.

Ha alle ingrediensene til smuldretoppingen i en food processor med hakkekniv. Akkurat som med mørdeigsbunnen, kjøres ingrediensene sammen til smøret smuldrer seg. Klem deigen sammen med fingrene. Smuldre den så over fyllet i langpannen slik at du dekker over fyllet i et så jevnt lag som mulig (men vaniljefyllet vil fortsatt synes innimellom deigklumpene).

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min. Avkjøl kaken i langpannen til den er helt kald før den deles i firkanter.

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Du kan bruke hjemmelaget eplesyltetøy eller ferdigkjøpt. Jeg brukte et stort glass ferdigkjøpt med eplebiter og redusert sukkerinnhold som jeg synes har veldig god eplesmak (fra Nora). Hvis du bruker hjemmelaget eplesyltetøy, er det viktig at du ikke lager det for tynt.

♥ Et glass eplesyltetøy gir kun et tynt lag syltetøy under vaniljefyllet. Hvis du ønsker mer eplesmak, kan du bruke dobbelt mengde eplesyltetøy, men da vil jeg anbefale å halvere mengden vaniljefyll så ikke kaken blir for bløt.

♥ Ikke bli skremt av mengden vaniljesukker i vaniljefyllet. Husk at vaniljesukker ikke er så veldig mye sterkere enn melis, så selv om 0,5 dl høres mye ut, i tillegg til at det til sammen skal være 4 ss vaniljesukker i deigen, blir det ikke for sterkt. Tvert imot er det nettopp dette som gir kaken god smak!

♥ I vaniljefyllet har jeg brukt 3 dl seterrømme og 3 dl crème fraîche. Du kan i stedet bruke 6 dl av enten bare seterrømme eller crème fraîche. I den svenske oppskriften brukes det 6 dl kesam.

♥ Som du ser er det akkurat samme deig til bunnen og toppen av kaken. Hvis du vil, kan du kjøre alle ingrediensene til både bunn og toppen sammen i food processoren og så dele deigen i to. Jeg foretrekker å gjøre det i to omganger både fordi jeg ikke har så stor food processor og fordi jeg vil være sikker på at jeg bruker like mye deig i bunnen som på toppen.

♥ Kakebitene er fine å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vanilje-og-epleruter-i-langpanne