Vaniljekake med karamellkrem og peanøttkrokan



Ingredienser

Vaniljekakebunner:
♥ 3 egg
♥ 2,5 dl sukker
♥ 2 dl matolje
♥ 2 dl surmelk
♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 2 ss maisenna
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 ts natron
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1 ts salt

Karamellkrem:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 250 g karameller
♥ 400 g smør
♥ 500 g melis

Peanøttkrokan:
♥ 125 g peanøtter
♥ 125 g sukker
♥ 0,5 dl vann

Pynt:
♥ sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Vaniljekakebunner:
Til vaniljekakene piskes egg og sukker til tykk og luftig eggedosis. Rør inn olje og surmelk. I en annen bolle blandes de øvrige tørre ingrediensene sammen. Ha det tørre i eggedosisblandingen og rør det hele forsiktig sammen til en jevn og klumpfri deig.

Fordel deigen jevnt i 2 runde former (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 40–50 minutter. Avkjøl kakene.

Karamellkrem:
Kok opp fløten til karamellkremen. Ta kjelen av platen og ha karamellene i kjelen. La de smelte i den varme fløten til de er helt oppløste. Dette kan ta en stund. Sett eventuelt kjelen tilbake på platen på svak varme for å skynde på prosessen og rør av og til. Avkjøl den ferdige karamellsausen.

Pisk mykt smør luftig. Tilsett melis og den avkjølte karamellsausen og pisk videre til en luftig krem. Sett karamellkremen i kjøleskapet til den får passe tykk smørekonsistens.

Peanøttkrokan:
Til krokanen has peanøtter, sukker og vann i en teflonbelagt stekepanne. Varm opp blandingen så sukkeret tørker og etter hvert smelter til brun, flytende karamell.

Hell blandingen på et stykke bakepapir (pass på så du ikke brenner deg, for smeltet sukker er veldig varmt!). Avkjøl krokanen og brekk den deretter opp i biter. Ha bitene i en food processor og knus dem til grov krokan.

Montering av kaken:
Del hver kake på midten slik at du får 4 kakebunner.

Fyll hvert kakelag med karamellkrem og et dryss peanøttkrokan.

Fordel resten av karamellkremen rundt hele kaken i et jevnt lag. Noe av kremen kan eventuelt sprøytes i små topper oppå kaken.

Fest resten av krokanen langsmed kanten av kaken og pynt kaken med et dryss sjokoladestrøssel.

Tips

♥ Karamellkremen lages altså med ferdigkjøpte karameller. Du kan bruke Smørbukk, eller andre karameller du liker, men husk at jo hardere de er, jo lengre tid tar det å smelte dem.

♥ Vaniljekakebunnene kan lages i forkant og fryses. Hele kaken kan fint fylles og lages klar dagen før servering. Pakk den inn i plast så den ikke blir tørr og oppbevar kjølig.

♥ Kaken oppbevares kjølig, men kan gjerne stå i romtemperatur en time før servering. Da blir karamellkremen bløtere og kaken mykere. Denne kaken kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljekake-med-karamellkrem-og-peanottkrokan