Eplefestkake med vanilje og mascarponekrem

Ingredienser



Kakebunner:
♥ 4 egg
♥ 600 g sukker
♥ 600 g seterrømme
♥ 3 ts kanel
♥ 4 ts bakepulver
♥ 500 g hvetemel

Vaniljekrem:
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 2,5 dl helmelk
♥ 1 vaniljestang
♥ 4 eggeplommer
♥ 35 g maizena
♥ 125 g sukker

Eplekompott:
♥ 3 store epler
♥ 120 g sukker
♥ 1 ts kanel
♥ 0,5 dl vann

Mascarponekrem:
♥ 500 g mascarpone
♥ 6 dl kremfløte
♥ 200 g melis
♥ 1 ss vaniljepasta

Pynt:
♥ 0,5 ts kanel

Fremgangsmåte

Start gjerne dagen i forveien med å lage klar vaniljekremen:
Ha fløten og halvparten av melken i en liten kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut vaniljefrø. Ha både vaniljefrø og den splittede vaniljestangen i kjelen. Gi blandingen et oppkok. Ta kjelen av platen og vaniljemelken stå og trekke i 5 minutter. Fjern vaniljestangen.

I en annen bollen visper du resten av melken lett sammen med eggeplommer, maisenna og sukker. Hell den varme vaniljemelken i en tynn stråle i blandingen, litt og litt av gangen, og rør godt.

Når alt er blandet, has alt tilbake i kjelen. Varm opp mens du visper hele tiden, til du ser at vaniljekremen tykner.

Ta kjelen av platen og ha i en vid skål. Dekk med plastfolie og sett i kjøleskapet i et par timer (eller over natten). Vaniljekremen vil da tykne ytterligere.

Kakebunner:
Pisk egg og sukker til tykk og luftig eggedosis. Rør inn rømmen. Bland hvetemel, bakepulver og kanel. Ha dette i deigen og rør til deigen blir jevn og klumpfri.

Fordel deigen jevnt i 2 runde former (20-24 cm i diameter, se tips) med bakepapir i bunnen.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca 40-50 minutter. Tiden avhenger av størrelsen på formen, se tips. Sjekk med kakenål at kakene er helt gjennomstekte før du tar dem ut av ovnen. Avkjøl kakene i formene til de er helt kalde (de kan gjerne stå innpakket i plast til dagen etter).

Eplekompott:
Skrell og rens eplene og del dem i små biter. Ha eplebitene i en kjele. Ha sukker, kanel og litt vann i kjelen.

Varm opp eplene på middels varme og la de småkoke til eplene er møre og det meste av vannet har fordampet. Avkjøl helt.

Mascarponekrem:
Ha mascarpone i en bolle og visp til osten er kremete. Spe gradvis med kremfløten mens du fortsetter å vispe. Ha i melis og vanilje og pisk videre til du får en luftig, fin og tykk krem. Sett bollen med mascaponekremen i kjøleskapet til den skal brukes.

Montering av kaken:
Ta kakebunnene ut av formen og fjern bakepapiret. Skjær til hver av bunnene på over og undersiden slik at de blir lyse på begge sider.

Legg en kakebunn på kakefatet. Ha på en tredel av vaniljekremen og fordel eplebiter oppå.

Legg på den andre kakebunnen og gjenta med vaniljekrem og eplebiter.

Legg på den tredje kakebunnen og smør på resten av vanilekremen og fordel resten av eplebitene oppå.

Legg på den siste kakebunnen.

Dekk hele kaken med mascarponekrem. Bruk gjerne en palettkniv for å få kremen jevnt rundt det hele.

Sprøyt resten av mascarponekremen i en kant oppå kaken og dryss over litt kanel som pynt.

Tips

♥ Lag gjerne vaniljekremen og kakebunnene dagen før servering. Dekk til begge deler med plast og oppbevar kjølig.

♥ Jeg stekte her kakebunnene i runde former som er 21 cm i diameter. Det gir nokså høye kaker som trenger 50-55 minutter steketid. Jeg liker å lage kakebunnene høye slik at det blir lett å skjære av topp og bunn på hver kakebunn. Det er ikke absolutt nødvendig, men kaken blir saftigere og ser finere ut når du skjærer i den når du fjerner de brune kantene på kaken.

♥ Mascarpone er en italiensk ferskost som får kjøpt i de fleste norske matbutikker (samme ost som man bruker når man lager Tiramisù). Jeg brukte denne gangen 2 pakker à 250 gram til mascarponekremen.

♥ Den fylte kaken kan gjerne stå i noen timer i kjøleskapet før servering slik at smakene setter seg.

♥ Kaken bør helst serveres samme dag som den dekkes med mascarponekrem, slik at kremen smaker helt fersk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplefestkake-med-vanilje-og-mascarponekrem