Eplekake med trippel vanilje

Ingredienser



Eplekake:
♥ 4 egg
♥ 200 g sukker
♥ 3 dl vaniljekesam (se tips)
♥ 1 pk vaniljekrempulver (se tips)
♥ 1 vaniljestang eller 1 ss vaniljepasta
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts natron
♥ 250 g hvetemel
- - -
♥ 4 epler
♥ 1 ss sukker
♥ 1 ss kanel

Vaniljekrem til servering:
♥ 2,5 dl helmelk
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 1 vaniljestang
♥ 4 eggeplommer
♥ 35 g maisenna
♥ 100 g sukker

Fremgangsmåte

Eplekake:
Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn vaniljekesam, vaniljekrempulveret og frø fra vaniljestang (eller bruk 1 ss vaniljepasta). Bland mel med bakepulver og natron og vend dette forsiktig inn i deigen (ikke rør mer enn nødvendig etter at melet er tilsatt).

Fordel deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Skrell og rens eplene og del dem i skiver. Stikk epleskivene tett i tett ned i deigen på toppen av kaken. Dryss over sukker og kanel.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 45-50 minutter, til kaken er gjennomstekt.

Avkjøl kaken litt i formen før den tas ut av formen. Sikt over melis.

Vaniljekrem:
Ha melk og fløte i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og ha vaniljefrø og selve stangen i kjelen. Varm opp til kokepunktet og ta så kjelen av platen. La fløtemelken trekke med vaniljen i ca. 10 minutter før du fjerner vaniljestangen.

Visp eggeplommer sammen med maisenna og sukker. Spe med fløtemelken, litt og litt av gangen, mens du visper godt.

Ha så hele blandingen tilbake i kjelen og varm opp på middels varme under stadig omrøring, til du merker at vaniljekremen tykner. Ta kjelen av platen.

Servering:
Server eplekaken med et melisdryss og med den nykokte vaniljekremen ved siden av.

Tips

♥ Jeg bruker vaniljekesam i denne deigen (et produkt jeg er veldig glad i).

♥ Som vaniljekrempulver bruker jeg kakefyll med vaniljesmak fra Freia, som er beregnet for å lage vaniljekrem uten koking. Det går også greit å bruke vaniljekrempulver for vaniljekrem som er beregnet på koking.

♥ Vaniljekremen er nokså bløt når den er nykokt, og jeg synes den er ekstra god sammen med eplekaken da. Vaniljekrem du får til overs, kan gjerne oppbevares i kjøleskapet, men merk at den da vil stivne til å bli enda tykkere i konsistensen. Den er da godt egnet til å brukes som fyll i kaker eller i gjærbakst.

♥ Eplekaken oppbevares innpakket i plast så den ikke blir tørr. Eplekaken kan gjerne fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-trippel-vanilje