Vaniljeruter med fersken og nektariner



Ingredienser

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

Fersken- og nektarinfyll:
♥ 6 fersken
♥ 6 nektariner
♥ 1 ss sukker
♥ 1 ss maisenna

Vaniljefyll:
♥ 4 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 6 dl crème fraîche (se tips)
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)

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.

Rens frukten og del den i terninger. Fordel fruktbitene over deigen i langpannen.

Visp sammen ingrediensene til fyllet med en ballongvisp. Det skal bli nokså tyntflytende. Hell vaniljefyllet over fruktbitene og 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 minutter.

La kaken avkjøles i langpannen til den er helt kald før den deles i firkanter.

Sikt melis over kakebitene før servering.

Tips

♥ I stedet for crème fraîche kan du bruke seterrømme i vaniljefyllet.

♥ Vaniljepasta gir veldig god vaniljesmak på fyllet. Fås kjøpt i mange matvarebutikker (fra Dr Oetker). Du kan i stedet bruke 2 ss vaniljeekstrakt eller frø fra 2 vaniljestenger.

♥ 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 kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljeruter-med-fersken-og-nektariner