Vaniljekake med jordbær i langpanne



Ingredienser

♥ 175 g smør
♥ 3,5 dl sukker
♥ 3 egg
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 6 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 0,5 ts natron
♥ 1 dl rømme
♥ 1 dl melk
♥ 300 g friske jordbær

Krem:
♥ 150 g kremost
♥ 3 dl melis
♥ 3 dl kremfløte

Pynt:
♥ 250 g friske jordbær

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker godt sammen. Tilsett ett egg om gangen og pisk godt mellom hvert egg så du får myk og luftig smørkrem. Pisk inn vaniljeekstrakten. Sikt melet sammen med bakepulver og natron og vend dette inn i deigen sammen med rømme og melk.

Rens jordbærene og del dem i små biter (dette forhindrer at bærene synker til bunns i kaken under stekingen).

Fordel deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 30 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken til den er helt kald for du tar den ut av formen.

Pisk kremost, melis og kremfløte sammen til en myk krem. Bre kremen over den kalde kaken.

Del kaken i firkanter og pynt hver kakebit med jordbær.

Tips

♥ Kaken bør pyntes med krem og jordbær på serveringsdagen. Selve kaken er fin å fryse, men siden den hvite kremen inneholder pisket kremfløte, anbefaler jeg å ikke fryse kaken med kremen på.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljekake-med-jordbaer-i-langpanne