Pepperkake i langpanne med ostekrem



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 1 liter kefir (se tips)
♥ 500 g sukker
♥ 4 ts natron
♥ 4 ts ingefær
♥ 4 ts kanel
♥ 2 ts nellik
♥ 2 ts kardemomme
♥ 1 ts pepper
♥ 650 g hvetemel

Ostekrem:
♥ 200 g kremost
♥ 150 g smør
♥ 2 ss vaniljesukker
♥ 5 dl melis

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Ha kefir i en stor rørebolle. Tilsett smeltet smør, sukker, natron og krydder. Rør godt. Bland så i hvetemelet og rør til en jevn og klumpfri deig.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 180 °C i 35 minutter. Avkjøl kaken helt i formen.

Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Til ostekremen piskes romtemperert smør luftig med kremost, vaniljesukker og melis.

Bre ostekremen over den avkjølte kaken. Pynt etter ønske og del kaken i firkanter.

Tips

♥ I stedet for kefir kan du like gjerne bruke kulturmelk eller annen type surmelk.

♥ Jeg har her pyntet kakestykkene med vakre, ferdigkjøpte stjerner som er laget av hvit sjokolade.

♥ Kaken er kjempefin å fryse, også med ostekrem.

♥ Kaken er også god med bare et lett melisdryss. Se også **Pepperkake i langpanne** som er en nesten lik denne kaken, men som er dekket med melisglasur.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pepperkake-i-langpanne-med-ostekrem