Eplekake med vaniljekrem og karamell



Ingredienser

♥ 3 egg
♥ 2,5 dl sukker
♥ 2,5 ts bakepulver
♥ 5 dl hvetemel
♥ 1,5 dl matfløte
♥ 75 g smør

Vaniljekrem- og eplefyll:
♥ 5 dl vaniljekrem
♥ 3 epler
♥ 1 ss kanel
♥ 1 ss sukker
♥ 50 g mandler

Karamellsaus:
♥ 300 g sukker
♥ 3 ss vann
♥ 125 g smør
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljepasta eller vaniljeekstrakt
♥ 1 ts maldonsalt (kan sløyfes, se tips)

Pynt:
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

Start kvelden i forveien med å gjøre klar karamellsausen:

Ha sukker og vann i en tykkbunnet kjele. La blandingen koke uten noen som helst form røring. Du vil se at blandingen først tørker inn ettersom vannet fordamper, og at sukkeret deretter sakte smelter og blir flytende og lysebrunt (prosessen tar cirka 10-15 minutter).

Først da tilsettes smøret, som er oppdelt i terninger, og du kan rører rundt i karamellen slik at smøret smelter. Ta kjelen av platen.

Kok opp kremfløten i en annen kjele og hell den varme fløten litt og litt i kjelen med karamellen. Karamellen vil da bruse opp, så ikke hell i for mye fløte av gangen.

Rør godt og la karamellen småkoke i cirka 5 minutter under stadig omrøring.

Ta kjelen av platen og la karamellen avkjøles i romtemperatur til dagen etter (se tips).

Eplekake:
Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen mel og bakepulver. Smelt smøret og bland med fløte. Ha det tørre og smørmelken vekselsvis i eggedosisen.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Fordel vaniljekremen over deigen i klatter. Rens eplene og skjær dem i skiver. Legg dem oppå vaniljekremen. Dryss over kanel, sukker og grovt hakkede mandler.

Finn frem den tykke karamellsausen og fordel omtrent halvparten over hele kaken i klatter.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180 °C i ca. 60 minutter (se tips).

Avkjøl kaken i formen før den tas ut og settes på et passende fat.

Server kaken med vaniljeis og resten av karamellsausen.

Tips

♥ Merk at karamellsausen blir betydelig tykkere i konsistensen etter å ha stått i romtemperatur over natten. Bare dropp maldonsalt i karamellsausen hvis du ikke ønsker noe salt smak på karamellen.

♥ Det krever litt ekstra oppmerksomhet å steke denne kaken riktig. Sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt også i midten før du tar den ut av ovnen. Det kan være litt vanskelig å gjøre dette siden vaniljekremen og karamellen uansett vil være bløt mens kaken er varm, men prøv å stikke kakenålen der det er mest mulig kakedeig. Det kan godt hende at kaken trenger ca. 15 minutter lenger steketid. Dekk til kaken med et stykke bakepapir på slutten av steketiden dersom du synes den blir for mørk på toppen, og slå eventuelt ned på varmen og la kaken stå lengre på lavere varme.

♥ Kaken kan fryses.

♥ Denne kaken er basert på de populære oppskriftene på **Eplekake med vaniljekrem** og **Hjemmelaget karamellsaus**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-vaniljekrem-og-karamell