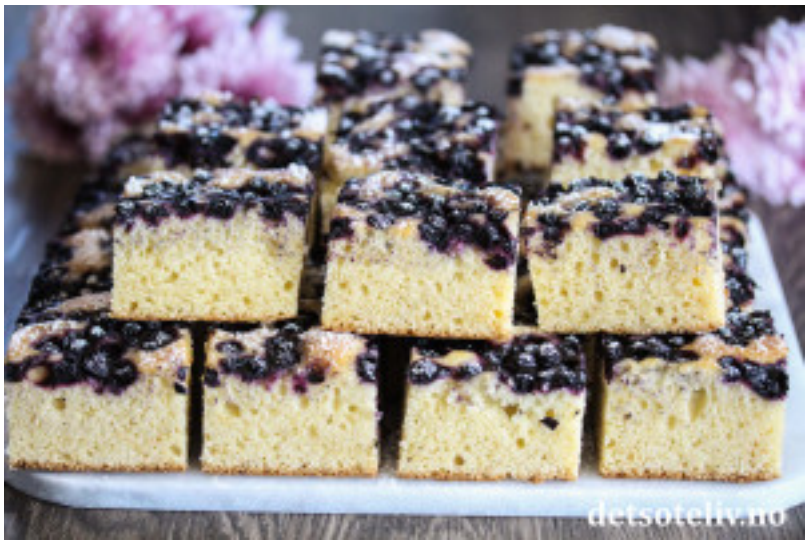
Vaniljesauskake i langpanne med blåbær



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 500 g sukker
♥ 1 liter ferdig vaniljesaus (se tips)
♥ 800 g hvetemel
♥ 6 ts bakepulver
♥ 3 ts vaniljesukker
- -
♥ 400 g blåbær
♥ 4 ss perlesukker

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Ha vaniljesaus, smør og sukker i en kjele og varm opp på middels varme under omrøring til smøret har smeltet og alt er godt blandet. Avkjøl noe.

Sikt sammen de tørre ingrediensene i en stor bakebolle. Ha i vanilje- og smørblandingen og rør deigen jevn og klumpfri med en ballongvisp (se tips).

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

Fordel over rikelig med blåbær. Dryss over perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter, eller til kaken er gjennomstekt.

Avkjøl kaken i formen og del i firkanter. Sikt over melis før servering.

Tips

? Jeg bruker Piano vaniljesaus (fra Tine) til denne kaken her.

♥ Det er viktig at du lar vaniljesausblandingen avkjøles før du vender inn melet, ellers kan deigen bli seig og kaken dermed bli deigete.

♥ Rør minst mulig i deigen etter at du har tilsatt melet for å unngå at deigen blir seig. Jeg rører kun helt kort for hånd med en ballongvisp til deigen er blandet.

♥ Jeg liker å bruke skogsblåbær til denne kaken. De gir best smak, og siden bærene er små, synker de ikke til bunns i kaken under stekingen. Det går greit å bruke frosne blåbær, og i så fall trenger de ikke å tines før du har dem over kakedeigen.

♥ Kakestykkene holder seg myke i mange dager om de pakkes godt inn i plast. De er også kjempefine å fryse. Gi dem et nytt melisdryss etter tining, så ser de nystekte ut!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljesauskake-i-langpanne-med-blabaer