Vaniljesauskake i langpanne med rips

Ingredienser



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

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 rips. Dryss over perlesukker.

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

Avkjøl kaken i formen og del i firkanter.

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 unng åt deigen blir seig. Jeg rører kun helt kort for hånd med en ballongvisp til deigen er blandet.

♥ Det går greit å bruke frosne rips, og i så fall trenger de ikke å tines før du har dem over kakedeigen.

♥ Jeg har brukt svensk perlesukker som holder seg hvitt under stekingen. Fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker også i Norge. Du kan eventuelt også gi kakestykkene et melisdryss før servering.

♥ Kakestykkene holder seg myke i mange dager om de pakkes godt inn i plast. De er også kjempefine å fryse.

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

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