Vaniljesauskake i langpanne med fersken



Ingredienser

♥ 125 g smør
♥ 250 g sukker
♥ 5 dl ferdigkjøpt vaniljesaus (se tips)
♥ 400 g hvetemel
♥ 3 ts bakepulver
♥ 1,5 ts vaniljesukker

Topping:
♥ 5-6 fersken
♥ 3 ss sukker
♥ 30 g pistasjnøtter (kan sløyfes, se tips)

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.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20 x 30 cm) (se tips hvis du heller vil lage en rund kake).

Del fersken i skiver og stikk dem tett i tett i deigen i et pent mønster. Strø over sukker og hakkede pistasjnøtter, hvis du liker det.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter. Avkjøl kaken i formen.

Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret og del kaken i firkanter.

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Bruk litt faste fersken, ellers blir det vanskelig å skjære dem i skiver.

♥ Jeg bruker Piano vaniljesaus fra Tine til denne kaken.

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

♥ Det er også viktig at du rører minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Dette for å sikre at kaken blir myk og luftig, og ikke tung og kompakt.

♥ Pistasjnøtter blir ekstra grønne hvis du har dem en kort stund i kokende varmt vann og så fjerner det ytterste skallet når det løsner. Tørk nøttene med kjøkkenpapir før du hakker dem grovt.

♥ Kakebitene er fine å fryse. Gi da de tinte kakene et nytt melisdryss, så ser de nybakte ut!

♥ Vil du lage kaken i rund form, må du bruke en stor en, dvs enten 26 cm i diameter eller 28 cm i diameter. Du trenger sannsynligvis minst 15 min lenger steketid om du bruker en form på 26 cm. Sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen.

♥ Se også oppskrift på **Vaniljesauskake med epler**, som er basert på samme oppskrift. Dobbel porsjon av denne kaken passer til stor langpanne. Kaken er også god med bare sukker- og kaneldryss på toppen, se oppskrift på **Vaniljesauskake**.

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

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