Vaniljekremkake med kokostosca i langpanne



Ingredienser

Vaniljekremkake:
♥ 400 g smør
♥ 6 dl sukker
♥ 6 egg
♥ 4 dl vaniljekrem (se tips)
♥ 2 ss vaniljesukker
♥ 1 ss bakepulver
♥ 7,5 dl hvetemel

Toscaglasur med kokos:
♥ 125 g smør
♥ 1 dl lys sirup
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 2 dl sukker
♥ 350 g kokos

Fremgangsmåte

Vaniljekremkake:
Pisk mykt, romtemperert smør og sukker til en smørkrem. Tilsett ett egg om gangen og pisk godt mellom hvert. Pisk så inn vaniljekremen i klatter (se tips).

Pisk inn vaniljesukker og bakepulver. Bland til slutt inn hvetemelet (rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt, se tips).

Fordel deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Jevn til overflaten.

Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i 25 minutter.

Toscaglasur med kokos:
Mens kaken steker, lager du glasuren: Ha smør, sirup, kremfløte og sukker i en mellomstor kjele. Varm opp blandingen på middels varme. Rør av og til helt til alt er smeltet godt sammen. Tilsett kokosen og bland den inn.

Hold glasuren lunken på svak varme, men pass nøye på at den ikke svir seg i bunnen av kjelen.

Når kaken har stekt i 25 minutter, tas den ut av oven (kaken er ikke gjennomstekt, men skal kjennes litt fast på toppen).

Legg forsiktig kokosglasuren over kaken i små klatter og bre den utover toppen av kaken. Vær litt forsiktig og ikke trykk for hardt, slik at glasuren holder seg på toppen av kaken (se tips).

Sett kaken tilbake i ovnen ved 180°C, midt i ovnen denne gangen, og stek kaken videre i 10 - 15 minutter. Glasuren skal da begynne å få gyllen farge og kaken skal være gjennomstekt i midten.

Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles til den er helt kald. Del den så opp i firkanter og løft kakestykkene ut av formen.

Tips

♥ Jeg brukte her ferdigkjøpt vaniljekrem (Piano - den som er beregnet på baking). Det går også fint å bruke **hjemmelaget vaniljekrem** hvis du har det.

♥ Det vil lett kunne skje at smørkremen skiller seg når du pisker inn eggene, og i hvert fall når du pisker inn vaniljekremen. Det hjelper om både egg og vaniljekrem er romtempererte. Uansett bør du ikke bekymre deg, for deigen blir jevn og fin igjen når du blander inn hvetemelet.

♥ Det er om å gjøre å røre minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Dette for at kaken ikke skal bli tung og kompakt. Jeg bruker en stor rørebolle og pisker med elektrisk mikser kun noen sekunder etter at melet er tilsatt, til deigen er blandet.

♥ Husk at kaken ikke er gjennomstekt når du skal ha på kokosglasuren. For at glasuren skal holde seg oppå kaken og ikke synke ned i den, bør du legge på glasuren i små klatter, slik at klattene ikke er for tunge. La de ligge litt på den varme kaken slik at de blir helt myke. Bruk så en smørkniv og fordel glasuren forsiktig utover hele kaken.

♥ Denne kaken holder seg saftig i flere dager. Pakk den inn i plast og oppbevar i kjøleskapet eller romtemperatur. Kaken er kjempefin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljekremkake-med-kokostosca-i-langpanne