Pepperkakeruter med vaniljefyll

Ingredienser



Mørdeigsbunn:
♥ 5 dl hvetemel
♥ 2 dl sukker
♥ 1,5 ss vaniljesukker
♥ 0,5 ss bakepulver
♥ 1 ss kanel
♥ 1 ts nellik
♥ 1 ts ingefær
♥ 250 g smør

Fyll:
♥ 4 egg
♥ 3 dl seterrømme (se tips)
♥ 3 dl crème fraîche (se tips)
♥ 3 dl sukker
♥ 2 ss vaniljesukker

Smuldretopp (samme som bunnen):
♥ 5 dl hvetemel
♥ 2 dl sukker
♥ 1,5 ss vaniljesukker
♥ 0,5 ss bakepulver
♥ 1 ss kanel
♥ 1 ts nellik
♥ 1 ts ingefær
♥ 250 g smør

Fremgangsmåte

Ha de tørre ingrediensene til mørdeigsbunnen i en food processor. Kjør blandingen sammen. Tilsett så smøret og kjør videre, slik at smøret smuldrer seg godt i det tørre. Klem deigen sammen med fingrene. Mørdeigen blir temmelig tørr i konsistensen.

Finn frem en stor langpanne (ca 30 x 40 cm) og kle den med bakepapir. Klem mørdeigen godt utover i bunnen av langpannen.

Visp sammen ingrediensene til fyllet med en ballongvisp. Det skal bli nokså tyntflytende. Hell fyllet over mørdeigsbunnen i langpannen.

Ha de tørre ingrediensene til smuldretoppingen i en food processor. Kjør dette sammen og tilsett så smøret. Akkurat som med mørdeigsbunnen, kjøres ingrediensene sammen til smøret blander seg godt med det tørre. Klem deigen sammen med fingrene.

Smuldre deigen over fyllet i langpannen slik at du dekker over fyllet i et så jevnt lag som mulig (men vaniljefyllet vil fortsatt synes innimellom deigklumpene).

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter.

Avkjøl kaken i langpannen til den er helt kald før den deles i firkanter.

Tips

♥ I fyllet har jeg brukt 3 dl seterrømme og 3 dl crème fraîche. Du kan i stedet bruke 6 dl av enten bare seterrømme eller crème fraîche.

♥ Som du ser er det akkurat samme deig til bunnen og toppen av kaken. Hvis du vil, kan du kjøre alle ingrediensene til både bunn og toppen sammen i food processoren og så dele deigen i to. Jeg foretrekker å gjøre det i to omganger, både fordi jeg ikke har så stor food processor og fordi jeg vil være sikker på at jeg bruker like mye deig i bunnen som på toppen.

♥ Merk at kaken må avkjøles i langpannen til den er kald. Den vil da bli fastere i konsistensen, og det blir dermed lettere å skjære kaken i firkanter og løfte kakestykkene ut av langpannen.

♥ Oppskriften passer til stor langpanne (ca. 30 x 40 cm). Du kan halvere oppskriften for å få den til å passe en liten langpanne (ca. 20 x 30 cm).

♥ Kakestykkene holder seg myke i flere dager hvis de oppbevares kjølig og i plast. De er dessuten kjempefine å fryse og tiner raskt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pepperkakeruter-med-vaniljefyll