Sverigekaka



Ingredienser

Kakebunn:
♥ 3 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 3 dl hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker (se tips)
♥ 1 dl kokende varmt vann

Smør- og vaniljefyll:
♥ 125 g smør
♥ 1 dl melis
♥ 3 ss vaniljesukker (se tips)

Pynt:
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

Kakebunn:
Pisk egg og sukker til lys og tykk eggedosis (dette tar ca. 10 minutter med elektrisk mikser).

Sikt hvetemel sammen med bakepulver og vaniljesukker.

Vend halvparten av det tørre forsiktig inn i deigen. Vend deretter inn den andre halvparten av det tørre samtidig som du tilsetter 1 dl kokende varmt vann. Rør dette helt forsiktig sammen slik at du bevarer mest mulig av luften i deigen (se

tips).

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 30 minutter. La kaken avkjøles i formen.

Smør- og vaniljefyll:
Ha smør, melis og vaniljesukker i en kjele.

Varm opp blandingen til den når kokepunktet og la småkoke i ca. 1 minutt. Ta kjelen av platen.

Fyll og pynt av kaken:
Løsne den avkjølte kaken fra formen og fjern bakepapiret.

Del kaken på midten slik at du får 2 bunner. Legg bunnene på et fat med snittsiden vendende opp.

Dynk innsiden av begge kakebunnene med den varme, flytende smørblandingen. Pass på at hele overflaten på begge kakebunnene blir dynket jevnt over.

La kakebunnene stå slik i ca. 30 minutter, slik at fyllet får trukket godt inn i kakebunnene.

Legg kakebunnene deretter på et kakefat med de dynkede snittflatende mot hverandre.

Sikt over melis som pynt.

Tips

♥ For at sukkerbrødsbunnen skal blir høy og luftig, er det viktig at du rører hvetemelet veldig forsiktig inn i deigen. Jeg liker å bruke en ballongvisp, for da forsvinner melklumpene veldig raskt med lite røring. Merk at det er mer sukker i denne sukkerbrødsbunnen enn i et vanlig sukkerbrød (se **HER**). Dette gir kaken litt seigere kanter og søtere smak, hvilket er meningen.

♥ Det er riktig at det skal være 2 teskjeer vaniljesukker i kakebunnen og 3 spiseskjeer i smør- og vaniljefyllet. Jeg bruker vanligvis såkalt "ekte vaniljesukker", som har små svarte vaniljefrø i seg, men til akkurat denne kaken her anbefaler jeg å bruke vaniljesukker som er helt hvitt. Dette for at fyllet i kaken skal bli helt lyst i

fargen, som ser finest ut.

♥ Merk at her skal altså fyllet brukes mens det er varmt på avkjølte kakebunner.

♥ Kaken kan gjerne stå og trekke i noen timer i kjøleskapet før servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sverigekaka