



Vaniljesauskake med bringebær og blåbær

Ingredients

Vaniljesauskake:

- ♥ 100 g smør
- ♥ 150 g sukker
- ♥ 3 dl ferdigkjøpt vaniljesaus
- ♥ 300 g hvetemel
- ♥ 2 ts bakepulver
- ♥ 2 ts vaniljesukker

Fyll:

- ♥ 200 g bringebær
- ♥ 100 g blåbær

Pynt:

- ♥ melisdryss
- ♥ 100 g bringebær
- ♥ 50 g blåbær

Servering:

- ♥ friske bringebær og blåbær
- ♥ vaniljesaus

Instructions

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 stålvisp.

Hell deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Dryss på bærene.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Løsne den forsiktig fra formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende fat.

Pynt med melisdryss og friske bær.

Tips

♥ Vaniljesauskaken holder seg myk i flere dager om kaken pakkes godt inn i plast. Kaken kan også fryses uten friske bær på toppen. Gi den tinte kaken et ekstra melisdryss, så ser kaken fersk og lekker ut!

♥ Vaniljesauskake er en veldig populær kake her på Det søte liv og kan varieres på mange måter.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/22428>