



## Toåringens kake

### Ingredienser

6 egg  
6 dl sukker  
210 g smør  
3 dl melk  
11 dl hvetemel  
6 ts bakepulver  
3 ts vaniljesukker



### Pynt:

6 dl kremfløte  
3 ts vaniljesukker  
kakestrøssel

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen over i en stor bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret. Sikt sammen det tørre. Ha det tørre i eggedosisen vekselsvis med smørmelken. Rør til deigen er jevn og klumpfri.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25-30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken forsiktig ut av formen og over på et stort fat. Fjern bakepapiret.

Bruk en stor kniv og skjær til kaken slik at du får et stort 2-tall (skjær helt ut i kanten, slik at du bruker mest mulig av kaken, se tips). Pisk kremfløten til luftig krem og smak til med vaniljesukker. Dekk kaken med kremen og dryss over kakestrøssel til pynt.

## Tips

Hvis du er usikker på om du klarer å skjære ut et pent 2-tall for frihånd, kan du først tegne tallet på et stort A3-ark og klippe ut, slik at du har en mal å gå etter.

Siden kaken er pyntet med pisket krem, bør den oppbevares i kjøleskapet frem til servering. Du kan lage selve langpannekaken dagen i forveien (oppbevar den kjølig og godt innpakket i plast), men kaken bør pyntes med pisket krem på selve serveringsdagen.

Tips for variasjon er å blande 2-3 ss sjokoladesaus (kjøpes på flaske, fra Freia) i den piskede kremen før du har den på kaken.

Se oppskrift på "Enerkaken", som passer hvis du vil feire en ettåring.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/toaringens-kake>