



## Bondepikenes eplekake

### Ingredienser

5 dl knuste sukkerkavringer

5 ss smør

5 ss sukker

500 g eplemos (med biter)

### Vaniljekrem:

30 g smør

30 g hvetemel

2,5 dl melk

4 egg

3 ss sukker

1,5 ts vaniljesukker

### Pynt:

3 dl kremfløte

1 ss vaniljesukker



### Fremgangsmåte

Knus kavringer i food processor, i morter eller i en pose som kjevles over.

Smelt smøret i en stekepanne og ha i kavringen. Strø over sukkeret. Rør i blandingen mens den får gylden farge i stekepannen. Pass på så det ikke brenner seg. Tas av varmen og avkjøles.

Til vaniljekremen lages først en tykk saus av smør, mel og melk i en middel stor kjele. Ta kjelen av platen. Pisk egg, sukker og vaniljesukker til tykk eggedosis. Bland

eggedosisen i sausen og sett kjelen på platen igjen. La vaniljesausen tykne over svak varme. Rør hele tiden. Ta kjelen av platen og avkjøl.

Smør en rund form (24 cm i diameter) og ha bakepapir i bunnen. Strø over halvparten av kavringmulene. Legg på eplemosen og jevn til overflaten. Fordel over vaniljekremen. Strø over resten av kavringmulene.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 45-60 min. Ta kaken ut av ovnen og la den bli avkjølt i romtemperatur. Sett den så i kjøleskapet og la den stå i formen over natten (se tips).

Dagen etter løsnes kaken forsiktig fra formen og hvelves over på et serveringsfat. Pisk kremfløte med vaniljesukker og fordel kremen jevnt over hele kaken.

### **Tips**

Den stekte kaken må stå i formen i kjøleskapet over natten for å bli fast nok i konsistensen til å kunne hvelves over på fat. Vær likevel forberedt på at kavringmulene vil drysse litt når du skjærer i kaken. Det er slik kaken skal være!

Oppbevares i kjøleskapet frem til servering.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bondepikenes-eplekake>