Myk pepperkake med ostekrem

Ingredienser

Myk pepperkake:
♥ 225 g smør
♥ 3 dl sukker
♥ 4 egg
♥ 2 ss melk
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 ts ingefær
♥ 1 ts nellik
♥ 2 ts kanel
♥ 1 dl potetmel
♥ 2 dl hvetemel

Ostekrem:
♥ 200 g kremost
♥ 100 g smør
♥ 300 g melis

Pynt:
♥ 1 ts kanel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Tilsett melken.

Bland bakepulver, krydder, potetmel og hvetemel og vend dette deretter inn i deigen.

Smør en brødform som rommer 1,5 liter og legg bakepapir i bunnen. Fordel deigen jevnt utover i formen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 40-45 minutter, eller til kaken er helt gjennomstekt. Avkjøl kaken i formen i noen minutter før du løsner den i kantene og hvelver den ut av formen. La kaken bli helt kald før du pynter den.

Pisk sammen ingrediensene til ostekremen (både kremost og smøret bør være romtempererte). Fordel ostekremen på toppen av kaken og dryss over kanel til pynt.

Tips

♥ Kaken kan fint stå i romtemperatur i flere timer, men over natten bør kaken oppbevares i kjøleskapet med plast rundt, så den ikke blir tørr. Denne kaken er fin å fryse, også med ostekrem.

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

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/myk-pepperkake-med-ostekrem