Vaniljesauskake



Ingredienser

250 g smør
500 g sukker
1 liter ferdig vaniljesaus (se tips)
800 g hvetemel
6 ts bakepulver
3 ts vaniljesukker

Pynt:
sukker
kanel

Fremgangsmåte

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 stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Strø over rikelig med sukker og kanel. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 40 min. Avkjøl kaken i formen. Del kaken i firkanter og løft ut av formen med en stekespade (se tips).

Tips

Jeg bruker Piano vaniljesaus fra Tine til denne oppskriften.

Du kan selvfølgelig også hvelve den ferdig stekte kaken ut av formen og dra av bakepapiret, men da risikerer du at en del av sukkeret drysser av. Av den grunn pleier jeg heller å løfte kaken ut av langpannen med en stekespade.

Kaken er kjempefin å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/vaniljesauskake