Krydderkake med ostekrem



Ingredienser

200 g smør
1 liter kefir
500 g sukker
650 g hvetemel
4 ts natron
4 ts kanel
3 ts kardemomme
1 ts vaniljesukker

Ostekrem:
200 g kremost (f.eks. Philadelfia)
150 g smør
5 dl melis
2 ss vaniljesukker

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Ha sukkeret i en stor bakebolle. Bland i kefir. Tilsett natron og rør godt. Ha så i alt krydderet og det avkjølte smøret. Bland til slutt i hvetemelet og rør deigen sammen til den er jevn og klumpfri (bruk gjerne stålvisp).

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 35 min. Avkjøl kaken helt i formen.

Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Rør sammen mykt smør og melis. Tilsett så vaniljesukker og kremost og pisk ostekremen raskt sammen. Bre ostekremen over kaken. Del kaken i passe store firkanter.

Tips

Det er lurt å røre sammen smør og melis først, så du er helt sikker på at du ikke får smørklumper i glasuren.

Kaken er kjempefin å fryse. For å unngå søl med glasuren, er det lurt å sette kaken i kjøleskapet til glasuren er stivnet (gjerne over natten). Ha så stykkene i små fryseposer og frys ned uten trykk på toppen. Når kaken er frossen kan du stable oppå hverandre som du ønsker.

Se også oppskrift på "Høstkake i langpanne".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/krydderkake-med-ostekrem