Eplekake med rømme (liten langpanne)



Ingredienser

3 egg
3 dl sukker
3 dl lettrømme
4 dl hvetemel
2 ts bakepulver
3 ts vaniljesukker

Pynt:
4-5 epler
2 ts kanel
3 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn lettrømmen (bruk stålvisp). Sikt i det tørre og bland deigen godt sammen.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Skrell eplene og del dem i båter. Skjær båtene i skiver og stikk dem inn i deigen i et pent taksteinmønster. Strø over kanel og perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 30-40 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken helt i formen. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken hel på et passende serveringsfat eller del kaken opp i firkanter.

Tips

Server kaken med gjerne sammen med pisket krem, vaniljesaus eller vaniljekesam.

Eplelangpanne med rømme er kjempefin å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/eplekake-med-romme-liten-langpanne