Blåbærsauskake



Ingredienser

3 egg
5 dl sukker
1 flaske Freia blåbærtopping (hold av 50 g til glasuren)
8 dl hvetemel
3 ts bakepulver
3 ts vaniljesukker
225 g smør
3 dl melk

Glasur:
100 g smør
3 ss melk
50 g Freia blåbærtopping
3 ts vaniljesukker
300 g melis

Pynt:
hvit sjokoladepynt (blader eller hjerter)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen i en stor bakebolle. Vei opp 50 g blåbærsaus til glasuren og sett tilside. Bland resten av blåbærtoppingen på flasken i eggedosisen. Smelt smøret og bland kald melk i smøret, slik at smørmelken blir lunken. Sikt sammen hvetemel, bakepulver og vaniljesukker. Ha smørmelken og det tørre vekselsvis i eggedosisen og rør deigen jevn.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 min. Avkjøl kaken. Hvelv kaken ut av langpannen og fjern bakepapiret.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Rør inn blåbærtoppingen. Bland deretter i melk, vaniljesukker og melis. Rør godt i glasuren, gjerne over svak varme, slik at alle melisklumper smelter og glasuren blir helt blank og glatt.

La glasuren stå i kjøleskapet til den har passe smørekonsistens. Bre den så over kaken med en smørekniv. La kaken stå i romtemperatur til glasuren har stivnet litt. Del kaken opp i firkanter og pynt eventuelt hver bit med hvit sjokoladepynt.

Tips

Kaken holder seg myk lenge og er også fin å fryse.

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

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