Bollekake i langpanne



Ingredienser

50 g gjær
3 dl melk
150 g smør
1 dl sukker
12 dl hvetemel

Fyll 1:
4 dl ferdig vaniljekrem (f.eks. Piano)

Fyll 2:
50 g smør
3 ss sukker
1 ss kanel

Glasur:
2 dl melis
1-2 ss vann

Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melken. Varm smørblandingen til den er lunken (37°C). Smuldre gjæren i en bakebolle og løs den opp i en del av smør- og melkeblandingen. Tilsett resten av væsken, sukker og mesteparten av melet. Elt deigen godt og hev til dobbelt størrelse (ca 60 min).

Del deigen i 2 emner. Ha resten av melet på bakebordet og kjevle ut den ene delen til en tynn leiv. Ha leiven i bunnen på en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm) (se tips). Smør over vaniljekremen.

Kjevle ut resten av deigen til et rektangel (ca 25x40 cm). Smør på mykt smør og strø over sukker og kanel. Rull leiven stramt sammen fra langsiden. Skjær rullen i 20 skiver. Legg skivene med snittflaten opp på vaniljekremen med litt mellomrom. La kaken etterheve i ca 40 min.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 20-30 min, til den er lett gylden. Avkjøl helt i formen. Rør sammen melisglasur og smør over kaken.

Tips

Bunnen på "Bollekaken" skal kjevles nokså tynt. Kjevle ut så godt du kan på bakebordet, flytt så leiven over i langpannen og bruk fingrene til å trykke leiven jevn og godt ut i kantene på langpannen.

Når den stekte "Bollekaken" er kald, kan du løfte den hel ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret.

Server "Bollekaken" hel på et stort fat eller oppdelt i firkantede stykker.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/bollekake-i-langpanne