Skolebrødkake



Ingredienser

75 g smør
2,5 dl melk
50 g gjær
4 ss sukker
1 egg
450 g hvetemel

Fyll:
5 dl vaniljekrem (1 pk Piano)

Pynt:
3 dl melis
1-2 ss vann
kokos

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken med smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker og sammenpisket egg. Bland i hvetemelet og kna sammen til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 40 min.

Ha deigen på bakebordet og kna den smidig (bruk eventuelt litt eksta mel på bakebordet). Dekk et stekebrett med et stykke bakepapir. Kjevle ut deigen til en stor sirkel rett på bakepapir (ca 28 cm i diameter). Bruk så fingrene og klem ned midten på deigen, slik at du får et stort krater. Deigkanten rundt krateret skal være

ca 3-4 cm bred. Etterheves i ca 30 min. Etter hevingen klemmes deigen i krateret ned igjen med fingrene (med ikke klem på deigkanten rundt krateret)

Fordel den ferdigkjøpte vaniljekremen jevnt utover i krateret i et tynt lag.

Stek kaken på midterste rille i ovnen ved 200°C i ca 20 min, til den er lett gylden i kantene. Avkjøl til kaken er helt kald.

Rør sammen melisglasur og smør over deigkanten. Press kokosmasse inntil kanten, slik at den fester seg i melisen. Ha "Skolebrødkaken" på et stort rundt fat. Serveres i kakestykker.

Tips

Det er viktig at du lager et skikkelig krater med høye nok kanter (ca 1-2 cm), ellers vil vaniljekremen renne over kanten på kaken under stekingen.

"Skolebrødkaken" smaker best når den er fersk. Spises ikke hele kaken opp med en gang, kan du fryse ned stykker av det som er igjen.

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

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