Eplebiter med vaniljekrem



Ingredienser

100 g smør
4 egg
3 dl sukker
6 dl hvetemel
3 ts bakepulver
revet skall av 1 sitron
2 dl matfløte

Fyll:
5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem (Piano)

Pynt:
5 store epler
1 dl sukker
1 ss kanel

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn smøret. Sikt sammen hvetemel og bakepulver og vend inn i deigen. Rør i revet sitronskall og matfløte til slutt.

Fordel deigen jevnt utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Legg vaniljekremen over deigen i klatter ved hjelp av en spiseskje og glatt til på overflaten. Skrell eplene og vend dem i en blanding av sukker og kanel. Legg epleskivene i pent mønster oppå vaniljekremen. Dryss resten av sukker- og kanelblandingen over kaken til slutt.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 40-50 min (sjekk med en kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken helt i formen. Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken opp i passe store serveringsstykker.

Tips

Kaken er kjempefin å fryse!

Se også "Eplekake i langpanne med vaniljekrem" som er beregnet på stor langpanne.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/eplebiter-med-vaniljekrem