White Texas Cake



Ingredienser

125 g smør
5 dl sukker
3,5 dl kefir
1 ts natron
1 ts vaniljeessens
0,5 ts mandelessens
5 dl hvetemel
2 eggehviter

Glasur:
125 g smør
1 ss vaniljeessens
3/4 dl kefir
500 g melis
3,5 dl kokos
2,5 dl pecannøtter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn kefiren. Bland i natron, vaniljeessens og mandelessens. Rør så i hvetemelet. Pisk eggehvitene stive og vend i til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 40-45 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Lag i mens glasuren: Smelt og avkjøl smøret. Bland dette sammen med vaniljeessens, kefir og melis. Rør deretter inn kokos og hakkede pecannøtter. Sett glasuren i kjøleskapet, slik at den blir fastere i konsistensen.

Når kaken er ferdigstekt, tas den ut av ovnen og avkjøles i 5 minutter. Fordel så glasuren over kaken i et tykt lag (det at kaken fortsatt er litt varm gjør at glasuren trekker litt inn i kaken). Sett kaken i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Løft den kalde kaken ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken opp i firkanter med en skarp kniv (dypp kniven i varmt vann innimellom for å få pene kakestykker). Løft kakestykkene fra bakepapiret ved hjelp av en stekespade.

Tips

Merk at det skal være mye glasur på denne kaken. Dersom du ønsker en mindre mektig kake, kan du halvere oppskriften på glasur.

Kakestykkene egner seg godt til frysing, også med glasur.

Se også oppskrift på "Texas sjokoladekake".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/white-texas-cake