Eplesmuldrekake med vaniljekrem

Ingredienser



Deig:
4 dl hvetemel
1,5 dl sukker
1 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
100 g smør
1 egg
1 ss vann

Fyll:
3 dl vaniljekrem
2 epler
2 ss sukker
1 ss kanel

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til deigen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen smuldrer seg. Kna eventuelt inn 1 ss vann dersom du synes at deigen virker tørr. (Har du ikke food processor, smuldrer du først smøret i det tørre. Tilsett egg og eventuelt 1 ss vann og kna deigen raskt sammen.)

Klem halvparten av deigen i bunnen på en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Smør over vaniljekremen. Legg på epleskiver og dryss over sukker og kanel. Smuldre resten av deigen over kaken med fingrene. Det gjør ikke noe om ikke hele

kaken blir dekket av deig.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 200°C i 30-35 min. Kaken skal være lett gylden på toppen. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og dra bakepapiret av fra undersiden. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Bruk gjerne ferdigkjøpt vaniljekrem (Piano fra Tine). Du bruker ca halve pakken.

Kaken er lettest å få ut av formen uten at den går i stykker dersom den er helt kald. Avkjøl den gjerne i kjøleskapet i et par timer først. Kaken kan varmes raskt før servering på stekeplate eller en kort stund i mikro.

Oppskriften finner du også under "Innsendte oppskrifter" ved navn "Eplekake", innsendt av Ann Kristin Hermansen.

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

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