Vaniljesauskake med epler



Ingredienser

125 g smør
250 g sukker
5 dl ferdigkjøpt vaniljesaus (se tips)
400 g hvetemel
3 ts bakepulver
1,5 ts vaniljesukker

Fyll:
8 epler
2 ss kanel
2 ss sukker

Fremgangsmåte

Ha vaniljesaus, smør og sukker i en kjele og varm opp på middels varme under omrøring til smøret har smeltet og alt er godt blandet. Avkjøl noe.

Sikt sammen de tørre ingrediensene i en stor bakebolle. Ha i vanilje- og smørblandingen og rør deigen jevn og klumpfri med en stålvisp.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm) (se tips hvis du heller vil lage en rund kake). Rens eplene og del dem i skiver. Stikk epleskivene tett i tett i deigen i et pent mønster. Strø over rikelig med sukker og kanel.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter. Avkjøl kaken i formen. Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Dra papiret forsiktig av fra undersiden og sett kaken på et passende stort fat.

Tips

Jeg bruker Piano vaniljesaus fra Tine til denne kaken.

Vil du lage kaken i rund form, må du bruke en stor en, dvs enten 26 cm i diameter eller 28 cm i diameter. Du trenger sannsynligvis minst 15 min lenger steketid om du bruker en form på 26 cm. Sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen.

Se **Eplekake med vaniljesaus**, som er samme kake i litt mindre utgave. Se også oppskrift på **Vaniljesauskake**, som er samme kake til stor langpanne. Vil du ha stor eplekake i langpanne, kan du altså bruke denne oppskriften og legge epleskiver på toppen, se **Vaniljesauskake med epler i langpanne**.

Kaken egner seg godt til frysing!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/vaniljesauskake-med-epler