Toåringens kake

Ingredienser



6 egg
6 dl sukker
210 g smør
3 dl melk
11 dl hvetemel
6 ts bakepulver
3 ts vaniljesukker

Pynt:
6 dl kremfløte
3 ts vaniljesukker
kakestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen over i en stor bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret. Sikt sammen det tørre. Ha det tørre i eggedosisen vekselsvis med smørmelken. Rør til deigen er jevn og klumpfri.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25-30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken forsiktig ut av formen og over på et stort fat. Fjern bakepapiret.

Bruk en stor kniv og skjær til kaken slik at du får et stort 2-tall (skjær helt ut i kanten, slik at du bruker mest mulig av kaken, se tips). Pisk kremfløten til luftig krem og smak til med vaniljesukker. Dekk kaken med kremen og dryss over kakestrøssel til pynt.

Tips

Hvis du er usikker på om du klarer å skjære ut et pent 2-tall for frihånd, kan du først tegne tallet på et stort A3-ark og klippe ut, slik at du har en mal å gå etter.

Siden kaken er pyntet med pisket krem, bør den oppbevares i kjøleskapet frem til servering. Du kan lage selve langpannekaken dagen i forveien (oppbevar den kjølig og godt innpakket i plast), men kaken bør pyntes med pisket krem på selve serveringsdagen.

Tips for variasjon er å blande 2-3 ss sjokoladesaus (kjøpes på flaske, fra Freia) i den piskede kremen før du har den på kaken.

Se oppskrift på "Enerkaken", som passer hvis du vil feire en ettåring.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/toaringens-kake