Pinnsvinkake



Ingredienser

Sukkerbrød:
3 store egg
1 dl sukker
0,5 dl hvetemel
0,5 ts bakepulver

Fyll (se tips):
200 g smør
200 g melis
1 pk vanljesaus til koking (se tips)
2,5 dl melk

Pynt:
150 g kokos
1 ss smør
1 ss sukker

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend inn i eggedosisen. Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 170°C i 30-40 min. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut og fjern bakepapiret. Del kaken i to lag.

Til kremen piskes mykt smør og melis til smørkrem. Kok vaniljekrem av vaniljekrempulveret og melken. Avkjøl vaniljekremen (se tips) og bland inn i smørkremen.

Ha smør, sukker og kokos i en stekepanne. Varm opp på middels varme til kokosen har fått en gyldenbrun farge. Avkjøl helt (se tips).

Ha 2/3 av vaniljekremfyllet mellom kakebunnene og resten i et tynt lag rundt hele kaken. Fest den avkjølte kokosen rundt hele kaken.

Tips

1 pk vanljesaus til koking (fra Freia) tilsvarer 19 gram pulver. Du bruker bare 2,5 dl melk for å lage vaniljekrem.

Det er viktig at vaniljekremen er avkjølt til romtemperatur før den blandes med smørkremen, ellers smelter smørkremen.

Det er tilsvarende viktig at den karamelliserte kokosen er helt avkjølt før den festes i kremen rundt kaken. Smør kremen rundt kaken rett før du strør over den avkjølte kokosen, ellers stivner kremen og kokosen fester seg ikke. For å feste kokosen langsmed sidene må du holde kakefatet litt på skrå og forsiktig drysse på kokosen og deretter trykke den fast med fingrene.

Er du glad i mye fyll (som meg), kan du doble porsjonen (dvs at du bruker 400 g smør og melis, 5 dl melk og 2 pk vaniljesauspulver). Bruk den ene halvparten av fyllet inni kaken og resten utenpå. Fordelen er at du da får et såpass tykt lag krem rundt kaken at kokosen sitter enda bedre. I kaken på bildet har jeg brukt dobbel porsjon fyll.

"Pinnsvinkake" kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/pinnsvinkake