Eplekake med vaniljesaus



Ingredienser

100 g smør
150 g sukker
3 dl ferdigkjøpt vaniljesaus (Piano)
300 g hvetemel
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker

Fyll:
4 epler
1 ss kanel
1 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 rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Rens eplene og del dem i skiver. Stikk epleskivene tett i tett i deigen i et pent mønster. Strø over sukker og kanel.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Løsne den forsiktig fra formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Se også "Vaniljesauskake med epler", som er samme kake i litt større utgave.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/eplekake-med-vaniljesaus