Eplekake i langpanne med vaniljekrem



Ingredienser

500 g mykt smør
500 g sukker
8 egg
3 ts bakepulver
3 ts vaniljesukker
500 g hvetemel

Fyll:
8 epler
5 dl vaniljekrem (se tips)
5 ss sukker
2 ss kanel
75 g mandelflarn

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg av gangen (smørkremen kan skille seg litt, men dette blir bra igjen når du blander i hvetemelet). Sikt bakepulver og vaniljesukker med en del av melet og bland inn i smørkremen. Bland så i resten av hvetemelet til en jevn og klumpfri deig (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet).

Fordel deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Skrell eplene og del i skiver. Legg epleskivene i pent mønster oppå deigen. Legg vaniljekremen over eplene i små klatter ved hjelp av en spiseskje. Dryss over sukker, kanel og mandelflarn (mandlene kan sløyfes hvis du vil).

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 40-50 min (sjekk med en kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken i formen. Skjær kaken opp i firkanter og løft kakestykkene forsiktig ut av formen ved hjelp av en kakespade.

Tips

Jeg bruker ferdigkjøpt vaniljekrem (Piano fra Tine).

Kakestykkene er fint å fryse og tiner nokså raskt!

Se også "Eplekake med vaniljekrem" som er en kjempegod eplekake stekt i rund form.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/eplekake-i-langpanne-med-vaniljekrem