Eplekake med jordbær og vaniljekrem



Ingredienser

200 g smør
200 g sukker
2 store egg
200 g hvetemel
1,5 ts bakepulver
2 store epler
2 ss sukker
1 ts kanel

Fyll og pynt:
5 dl vaniljekrem (ferdigkjøpt)
1 kurv friske jordbær
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til lys og luftig smørkrem. Pisk inn eggene. Sikt i bakepulver og hvetemel og rør deigen jevn og klumpfri. Fordel deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Skrell eplene og del dem opp i skiver. Stikk dem ned i deigen på toppen av kaken. Dryss over sukker og kanel.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 50 min (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen til den er kald. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Del kaken forsiktig i to (se tips) og fyll med vaniljekrem og noen jordbær oppdelt i skiver. Dekk kaken med resten av jordbærene. Dryss over melis til pynt.

Tips

♥ Kaken er lettest å dele i to bunner når den er helt kald. Ha kaken gjerne i kjøleskapet i et par timer eller en liten stund i fryseren.

♥ Kaken smaker best samme dag den er laget. Den kan fryses uten vaniljekrem og jordbær, men ikke etter at den er fylt.

♥ Sjekk om jordbærene er ordentlig søte. Hvis de ikke er det, kan du sikte litt melis over kaken rett før servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-jordbaer-og-vaniljekrem