Dansk Smørkage



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 75 g gjær
♥ 5 dl melk
♥ 150 g sukker
♥ 150 g smør
♥ 1,5 ts kardemomme
♥ 11 dl hvetemel

Vaniljesmørkrem:
♥ 100 g smør
♥ 100 g melis
♥ 2 ss vaniljesukker
- -
♥ 1 dl rosiner

Nøttefyll:
♥ 100 g hasselnøtter
♥ 1 eggehvite
♥ 50 g sukker
♥ 50 g smør
- -
♥ 1 dl rosiner

Vaniljekrem:
♥ 5 dl vaniljekrem (se tips)

Pynt:
♥ 50 g hakkede mandler
♥ 3 dl melis
♥ 2 ss melk

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Smuldre opp gjæren i en bolle. Varm opp melken til den er fingervarm. Løs opp gjæren i melken. Tilsett sukkeret. La dette stå og gjære i 15 min. Bland i kardemomme og 10 dl hvetemel og elt til en jevn gjærdeig. Kna så inn mykt smør til slutt. Jeg bruker kjøkkenmaskin med eltekrok til eltingen og lar maskinen gå i ca 10 min, så deigen blir skikkelig smidig. Hev deigen i 1 time.

Vaniljesmørkrem:
Pisk sammen romtemperert smør, melis og vaniljesukkeret.

Nøttefyll:
Mal hasselnøttene og bland med sukker, mykt smør og eggehvite til en jevn masse.

Sammensetting av kaken:
Smør en form (bruk enten rund form som er 28 cm i diameter eller en liten langpanne som er 20x30 cm, se tips). Ha bakepapir i bunnen av formen.

Del gjærdeigen i to deler. Bruk resten av hvetemelet til utbakingen. Kjevle ut den ene delen og kle bunn og kanter av formen med deig. Smør vaniljesmørkremen utover bunnen og dryss over rosiner.

Kjevle ut den andre halvparten av deigen til et stort avlangt rektangel. Smør over nøttefyllet og dryss over rosiner. Rull sammen deigen fra langsiden til en fast rull. Skjær rullen i tykke skiver som legges utover bunnen av kaken (det skal være god avstand mellom rullene, for de kommer til å heve godt under stekingen). Fyll vaniljekrem i alle hullene mellom rullene oppå kaken og ha også litt vaniljekrem oppå hver rull. Strø over hakkede mandler. La kake stå og etterheve i 30 min.

Steking og servering:
Stek den så midt i ovnen ved 210°C i ca 30-40 min, eller til den er gylden og gjennomstekt. Du bør dekke over kaken med et stykke bakepapir eller aluminiumsfolie hvis du synes den begynner å bli mørk på toppen. Avkjøl kaken helt i formen.Løsne den så forsiktig fra formen og dra av bakepapiret fra undersiden.

Sett kaken på et passende kakefat. Rør sammen passe tykk melisglasur av melis og kald melk og glaser kaken før servering.

Tips

♥ Det lønner seg å bruke en stor form til denne kaken - både for at den ikke skal bli altfor høy og for at den skal bli helt gjennomstekt i midten. Jeg brukte denne gangen en form som var 26 cm i diameter, og det synes jeg ble litt for lite. Jeg husker at jeg tidligere har laget kaken i liten langpanne, og at det har fungert veldig bra!

♥ Som vaniljekrem kan du enten bruke ferdigkjøpt eller hjemmelaget. Du finner oppskrift på hjemmelaget vaniljekrem på Det søte liv.

♥ Som med all gjærbakst, smaker denne kaken aller best samme dag den er laget. Rester kan du sette i fryseren.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/dansk-smorkage