Gresk yoghurtkake i langpanne med vanilje og appelsin



Ingredienser

♥ 500 g smør
♥ 500 g sukker
♥ 8 egg
♥ 5 ts bakepulver
♥ 2 ss vaniljeekstrakt (se tips)
♥ 500 g gresk yoghurt (se tips)
♥ 1 kg hvetemel

Dynking:
♥ 2 dl presset appelsinjuice (se tips)
♥ 2 dl sukker

Pynt:
♥ melis

Fremgangsmåte

Pisk romtemperert, mykt smør sammen med sukkeret til du får en smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen og pisk godt mellom hvert egg.

Med mindre du har en stor elektrisk mikser, lønner det seg å ha smørkremen over i en stor rørebolle nå. Bland i bakepulveret og vaniljeekstrakt. Rør inn yoghurten (jeg bruker elektrisk håndmikser til dette) og deretter hvetemel. Rør til deigen er klumpfri, men ikke lengen nødvendig.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 30 minutter, eller til den er helt gjennomstekt.

Mens kaken steker, har du presset appelsinsaft og sukker i en kjele og koker opp blandingen så sukkeret smelter.

Prikk den gjennomstekte kaken med en gaffel straks den er tatt ut av ovnen og øs den varme appelsinsaften over kaken. La kaken avkjøles i langpannen til den er helt kald.

Løft kaken ut av langpannen. Sikt over melis og del kaken opp i firkanter.

Tips

♥ Bruk ekte vaniljeekstrakt dersom du får tak i, eller "vanilla paste" eller frø fra ekte 1-2 vaniljestenger. Vil du gjøre det enklere, går det også greit å bruke vanlig vaniljeessens eller bare vaniljesukker.

♥ Kaken får definitivt best smak om du bruker ferskpresset appelsin. Du kan også presse saften av klementiner for ekstra søt og deilig appelsinsmak (reduser da eventuelt noe på sukkeret i appelsinlaken). Liker du syrligere kake, kan du bytte noe av appelsinsaften ut med presset sitronsaft.

♥ Gresk yoghurt fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Vil du gjøre kaken ekstra mager, kan du gjerne bruke gresk yoghurt med 0 % fett. Dette produktet selges i merket FAGE Total 0 % og selges blant annet i mange Meny-butikker.

♥ Dette blir en stor langpannekake, men kakestykkene er fine å fryse. Sikt gjerne ekstra melis over de tinte kakene, så ser de fine og nylagde ut;-)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gresk-yoghurtkake-i-langpanne-med-vanilje-og-appelsin