Krydderkake med appelsinkrem

Ingredienser



♥ 200 g smør
♥ 1 liter kefir
♥ 500 g sukker
♥ 650 g hvetemel
♥ 4 ts natron
♥ 4 ts kanel
♥ 3 ts kardemomme
♥ 1 ts vaniljesukker

Appelsinkrem:
♥ 400 g smør
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 1,5 dl presset appelsinsaft
♥ 1 kg melis

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Ha sukkeret i en stor bakebolle. Bland i kefir. Tilsett natron og rør godt. Ha så i alt krydderet og det avkjølte smøret. Bland til slutt i hvetemelet og rør deigen sammen til den er jevn og klumpfri (bruk gjerne stålvisp).

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 35 min. Avkjøl kaken helt i formen.

Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Avkjøl kaken til den er helt kald.

Til appelsinkremen piskes mykt, romtemperert smør sammen med de øvrige ingrediensene til en luftig appelsinkrem.

Bre appelsinkremen over kaken eller sprøyt små rosetter av kremen oppå kaken som jeg har gjort her. Hvis du synes appelsinkremen er for bløt, kan du sette den en stund i kjøleskapet.

Del den ferdig pyntede kaken i passe store firkanter.

Tips

♥ Kaken er kjempefin å fryse. For å unngå søl med appelsinkremen, er det lurt å sette kaken i kjøleskapet til kremen er stivnet (gjerne over natten). Ha så stykkene i små fryseposer og frys ned uten trykk på toppen. Når kaken er frossen kan du stable oppå hverandre som du ønsker.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/krydderkake-med-appelsinkrem