Vanilla Cake



Ingredienser

♥ 350 g smør
♥ 450 g sukker
♥ 4 eggehviter
♥ 3 ts vaniljeekstrakt
♥ 400 g hvetemel
♥ 0,5 ts natron
♥ 2,5 ts bakepulver
♥ 3,5 dl helmelk

Vaniljesmørkrem:
♥ 600 g smør
♥ 1,5 kg melis
♥ 1 ss vaniljeekstrakt
♥ 1 dl helmelk
♥ rosa konditorfarge (kan sløyfes)

Pynt:
♥ kakestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Tilsett eggehvitene og vaniljeekstrakt og pisk videre til du får en luftig krem. Sikt mel, natron og bakepulver. Bland dette inn i deigen sammen med melken og rør til du får en jevn og klumpfri deig.

Fordel deigen i 3 runde former, 20 cm i diameter, med bakepapir i bunnen. Stek kakebunnene midt i ovnen ved 175 °C i 30 minutter. La kakebunnene bli helt kalde i

formene.

Ta kakene ut av formene og dra av bakepapiret. Bruk en stor kniv og skjær til toppen av kakene slik at kakene blir helt flate.

Til vaniljesmørkremen piskes mykt smør luftig sammen med melis, vaniljeekstrakt og melk. Bland i litt rosa konditorfarge hvis du ønsker farge på kremen.

Fyll halvparten av vaniljesmørkremen mellom kakebunnene. Fordel resten av kremen rundt hele kaken og sprøyt gjerne en pyntekant på toppen av kaken. Dryss på kakestrøssel til pynt.

Tips

♥ Prøv å få kakebunnene omtrent like tykke. Dette blir lettere om du bruker en kjøkkenvekt og veier opp mengden deig som du har i hver kakeform.

♥ Hvis du ikke har 3 like store former, kan du fint steke en kake om gangen.

♥ Kakebunnene kan gjerne bakes dagen i forveien. Pakk dem i så fall godt inn i plast så de ikke blir tørre.

♥ Merk at dette er en stor og mektig kake - i typisk amerikansk størrelse! Du kan halvere oppskriften og steke deigen i to former på 20 cm i diameter hvis du ønsker en mindre kake. Reduser i så fall steketiden med noen minutter (sjekk med kakenål når kaken er gjennomstekt).

♥ Vaniljekaken kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vanilla-cake