Søt focaccia med vaniljekrem og bær



Ingredienser

♥ 6,5 dl melk
♥ 200 g smør
♥ 150 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 1 kg hvetemel

Fyll:
♥ 7 dl vaniljekrem
♥ 150 g bringebær
♥ 200 g blåbær
♥ 3 ss perlesukker

Melisglasur:
♥ 3 dl melis
♥ 2 ss vann
♥ 0,5 ss sitronsaft

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37 °C). Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel. Elt deigen til den er smidig.

Legg bakepapir i en stor langpanne (ca 30x40 cm). Ha deigen i langpanne og klem den utover slik at den dekker hele bunnen av langpannen. La deigen stå og heve lunt i 1 time.

Trykk tett med hull i deigen med fingrene. Legg deretter godt med vaniljekrem i hullene og dryss over bær og perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 20-30 minutter, til kaken er gyllen og gjennomstekt. Avkjøl kaken i formen.

Rør sammen melis, vann og sitronsaft til en tykk melisglasur. Ringle glasuren over kaken før servering.

Tips

♥ Du kan bruke ferdigkjøpt vaniljekrem eller hjemmelaget. En veldig god oppskrift på hjemmelaget vaniljekrem som jeg bruker ofte finner du her.

♥ Det er viktig at du steker kaken lenge nok slik at den blir helt gjennomstekt i midten. Dekk eventuelt over kaken med et stykke aluminiumsfolie på slutten av steketiden hvis du synes den blir for mørk på overflaten.

♥ Det blir mye gjærbakst av denne oppskriften, men stykkene er kjempefine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sot-focaccia-med-vaniljekrem-og-baer