Plommekake i langpanne med vaniljekrem og krydder



Ingredienser

Hvetedeigsbunn:
♥ 50 g gjær
♥ 2,5 dl melk
♥ 75 g sukker
♥ 100 g smør
♥ revet skall av 1 sitron
♥ 500 g hvetemel

Vaniljekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 vaniljestang
♥ 25 g maizena
♥ 125 g sukker
♥ 4 eggeplommer

Fyll:
♥ 1 kg gule plommer

Dryss på toppen:
♥ 75 g brunt sukker
♥ 1 ts ingefær
♥ 2 ts kanel
♥ 1/4 ts nellik
♥ 30 g mandelflak

Fremgangsmåte

Hvetedeigsbunn:
Smuldre gjæren i en bakebolle. Varm opp melken til den er lunken (såkalt "fingervarm", dvs ca. 37°C). Løs opp gjæren i den lunkne melken og tilsett sukkeret. La blandingen stå og gjære i 10 minutter. Ha så i mykt, romtemperert smør, fint revet sitronskall og hvetemelet. Elt deigen jevn og glatt med kjøkkenmaskin med eltekrok. Hev deigen i 40 minutter.

Lag imens vaniljekremen:
Kok opp kremfløte og vaniljestang og vaniljefrø. Ta kjelen av platen og fjern vaniljestangen.

I en annen bolle piskes eggeplommer, maizena og sukker lett sammen.

Ha den varme vaniljefløten litt og litt i eggeblandingen. Bland godt med håndvispen. Ha så det hele tilbake i kjelen. Varm opp på nytt under stadig omrøring, men nå er det veldig viktig at kremen ikke koker for da kan den skille seg. Vaniljekremen tykner etter hvert som den blir varm. Ta kjelen av platen og la vaniljekremen avkjøles i kjøleskapet til den er helt kald.

Sette sammen kaken:
Finn frem hvetedeigen og et stykke bakepapir som passer i en stor langpanne (ca. 30 x 40 cm). Kna deigen sammen og kjevle den utover direkte på bakepapiret til en tynn leiv. Flytt bakepapiret med deigen over i langpannen og glatt ut deigen slik at den dekker hele bunnen av langpannen. Etterhev deigen i 30 minutter.

Smør deretter bunnen med vaniljekrem.

Del plommene på midten og fjern stenene. Legg plommene utover kaken oppå vaniljekremen.

Bland brunt sukker og krydderet og dryss dette over plommene. Dryss til slutt over mandelflakene.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter.

Del kaken i firkanter og server den nystekt!

Tips

♥ Lag gjerne vaniljekremen klar dagen i forveien hvis du vil. Dekk i så fall over kremen med plastfolie og oppbevar i kjøleskapet over natten. Vaniljekremen blir da enda litt tykkere i konsistensen, men lar seg fortsatt fint smøre utover hvetedeigsbunnen.

♥ Siden denne kaken har hvetedeigsbunn, smaker den aller best samme dag den er laget. Kake du måtte få til overs, kan oppbevares godt innpakket i plast. Kakebitene kan også fryses, men merk at plommene blir litt mer vannete ved tining.

♥ Server kaken gjerne varm og nystekt med pisket krem eller vaniljeis ved siden av.

♥ Se også oppskrift på **Zwetschgendatschi (Plommekake fra Bayern)**, som er en lignende plommekake i langpanne med hvetedeigsbunn, men som har smuldredeig på toppen i stedet for vaniljekrem og krydder.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/plommekake-i-langpanne-med-vaniljekrem-og-krydder