Krydret festkake med eplefyll og lønnesirupkrem

Ingredienser



Krydderkakebunner:
♥ 3 egg
♥ 2,5 dl sukker
♥ 2 dl matolje
♥ 2 dl surmelk
♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 2 ss maisenna
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 ts natron
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1 ts salt
♥ 3 ts kanel
♥ 2 ts kardemomme
♥ 1 ts nellik
♥ 2 ts ingefær

Eplefyll:
♥ 3 dl eplesyltetøy

Lønnesirupkrem:
♥ 400 g kremost
♥ 200 g smør
♥ 2 ts kardemomme
♥ 2 ts kanel
♥ 1,5 dl lønnesirup
♥ 500 g melis

Pynt:
♥ kaneldryss

Fremgangsmåte

Krydderkakebunner:
Pisk egg og sukker til tykk og luftig eggedosis. Rør inn olje og surmelk. I en annen bolle blandes de øvrige, tørre ingrediensene sammen. Ha det tørre i eggedosisblandingen og rør det hele forsiktig sammen til en jevn og klumpfri deig.

Fordel deigen jevnt i 2 små, runde former (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter, eller til de er gjennomstekte. Avkjøl kakene.

Lønnesirupkrem:
Til lønnesirupkremen piskes kremosten sammen med mykt smør, krydder, lønnesirup og melis til en luftig krem. Sett kremen eventuelt en stund i kjøleskapet hvis den virker for bløt.

Montering:
Del hver kake på midten slik at du får 4 kakebunner. Sett den nederste kakebunnen på et fat, og smør først over et lag lønnesirupkrem og deretter et lag eplesyltetøy. Legg på den andre kakebunnen og gjenta med det samme fyllet. Legg på den tredje kakebunnen og gjenta igjen, og legg på den siste kakebunnen.

Smør resten av lønnesirupkremen over hele kaken og pynt kaken med et dryss kanel.

Tips

♥ Kaken holder seg god i flere dager. Bare pakk den i plast så den ikke blir tørr. Kaken er også fin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/krydret-festkake-med-eplefyll-og-lonnesirupkrem