Eplekake i langpanne med toscaglasur



Ingredienser

♥ 500 g mykt smør
♥ 500 g sukker
♥ 8 egg
♥ 3 ts bakepulver
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 500 g hvetemel

Fyll:
♥ 8 epler
♥ 4 ss sukker
♥ 2 ss kanel

Toscaglasur:
♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 3 ss melk
♥ 3 ss hvetemel
♥ 300 g mandelflak

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg av gangen (smørkremen kan skille seg litt, men dette blir bra igjen når du blander i hvetemelet). Sikt bakepulver og vaniljesukker med en del av melet og bland inn i smørkremen. Bland så i resten av hvetemelet til en jevn og klumpfri deig (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet). Fordel deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm).

Skrell eplene og del i båter. Legg eplebåtene i en bolle. Bland sukker og kanel og ha dette i bollen. Rør godt slik alle eplebitene blir dekket av sukker- kanelblandingen. Legg eplebåtene i pent mønster oppå deigen. Dryss over eventuelle rester av sukker- og kanelblandingen.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25 minutter (kaken skal være fast på toppen selv om den ikke er gjennomstekt).

Lag imens toscaglasuren: Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen. Ha i sukker, melk og hvetemel og rør til blandingen er jevn og klumpfri. Bland inn mandlene.

Når kaken har stekt i 25 minutter, tas den ut av ovnen. Fordel glasuren mest mulig jevnt over kaken med en spiseskje. Sett kaken tilbake i ovnen og stek videre midt i ovnen i ca 20-25 minutter, til glasuren er gyllenbrun og kaken er gjennomstekt.

Avkjøl kaken i formen.

Skjær kaken opp i firkanter med en skarp kniv og løft kakestykkene forsiktig ut av formen ved hjelp av en kakespade.

Tips

♥ Det er viktig at kaken avkjøles helt i formen slik at toscaglasuren stivner før du tar kakestykkene ut av langpannen. Det er lurere å løfte kakestykkene ut med en stekespade enn å hvelve kaken ut av langpannen, slik at toscaglasuren ikke løsner og faller av kaken.

♥ Kakestykkene oppbevares innpakket i plast slik at de holder seg myke. De er dessuten kjempefine å fryse!

♥ Halv porsjon passer til liten langpanne som er ca. 20 x 30 cm.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-i-langpanne-med-toscaglasur