Vaniljekake i langpanne med lys sjokoladekrem



Ingredienser

Vaniljekake:
♥ 200 g smør
♥ 400 g sukker
♥ 6 egg
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 550 g hvetemel
♥ 3 ts bakepulver
♥ 1,5 ts natron
♥ 4,5 dl surmelk

Lys sjokoladesmørkrem:
♥ 250 g smør
♥ 400 g melis
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 3 ss kakao
♥ 2 ss kremfløte

Pynt:
♥ kakestrøssel

Fremgangsmåte

Vaniljekake:
Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Bland i vaniljeekstrakt.

Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend dette inn i deigen sammen med surmelken. Rør til deigen blir klumpfri, men ikke mer enn nødvendig for å få deigen godt blandet.

Kle en stor langpanne (ca. 30 x 40 cm) med bakepapir. Bre deigen jevnt utover i formen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25-30 minutter, til kaken er gjennomstekt. Avkjøl kaken helt.

Lys sjokoladesmørkrem:
Pisk mykt, romtemperert smør, melis og vaniljeekstrakt til skikkelig lys og luftig smørkrem. Dette tar 3-4 minutter med elektrisk mikser (se tips).

Tilsett kakaopulver og kremfløte. Pisk kremen i 1 minutt til.

Pynting:
Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Bre den luftige sjokoladesmørkremen over kakebunnen. Renskjær kantene og dryss over kakestrøssel.

Del kaken i firkanter.

Tips

♥ Bruk ekte vaniljeekstrakt i kaken og sjokoladekremen; det gir mye bedre vaniljesmak enn bare vanlig vaniljesukker.

♥ Som surmelk kan du bruke enten kefir eller kulturmelk eller lignende.

♥ For at en smørkrem skal bli god, er det kjempeviktig at man pisker den lenge. Da forvandles smøret og blir lyst og lett i konsistensen. Vaniljeekstrakten og kremfløten gjør også at smørkremen blir litt lettere. Ikke pisk kremen lenger enn 1 minutt etter at kremfløten er tilsatt.

♥ Ønsker du sterkere sjokoladesmak og mørkere farge på sjokoladekremen, er det bare å tilsette 1-2 ss mer kakaopulver.

♥ Bruk det kakestrøsselet du har og liker. Det er populært å mikse forskjellige typer kakestrøssel.

♥ Kakestykkene er fine å fryse også med sjokoladesmørkremen. Jeg foretrekker å fryse dem ned på et brett først og så legge dem i fryseposer etter at de er frosne. Når de skal tines igjen, tar jeg dem ut av fryseposen mens de er frosne og lar kakene tine på kakefatet. På denne måten unngår du å ødelegge og søle til sjokoladekremen på toppen av kaken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljekake-i-langpanne-med-lys-sjokoladekrem