Salt karamellkake



Ingredienser

Vaniljekake:

♥ 250 g smør
♥ 250 g brunt sukker (demerara)
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 4 egg
♥ 250 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 0,5 dl helmelk

Salt karamellsaus:

♥ 300 g sukker
♥ 3 ss vann
♥ 125 g smør
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 1 ts maldonsalt (kan sløyfes, se tips)

Karamellkrem:

♥ 200 g smør
♥ 1 dl karamellsaus
♥ 500 g melis
♥ 0,5 dl helmelk

Fyll og pynt:

♥ 2 dl karamellsaus
♥ 100 g karamellfudge, hakket (se tips)

Fremgangsmåte

Start kvelden i forveien med å gjøre klar karamellsausen:
Ha sukker og vann i en tykkbunnet kjele. La blandingen koke uten noen som helst form røring. Du vil se at blandingen først tørker inn ettersom vannet fordamper, og at sukkeret deretter sakte smelter og blir flytende og lysebrunt (prosessen tar cirka 10-15 minutter).

Først da tilsettes smøret, som er oppdelt i terninger, og du kan rører rundt i karamellen slik at smøret smelter. Ta kjelen av platen.

Kok opp kremfløten i en annen kjele og hell den varme fløten litt og litt i kjelen med karamellen. Karamellen vil da bruse opp, så ikke hell i for mye fløte av gangen.

Rør godt og la karamellen småkoke i cirka 5 minutter under stadig omrøring. Ta kjelen av platen og la karamellen avkjøles i romtemperatur til dagen etter (se tips).

Vaniljekakebunner:
Pisk mykt smør, brunt sukker og vaniljeekstrakt sammen. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert. Sikt mel og bakepulver og vend dette inn i deigen sammen med melken.

Fordel deigen i to runde former (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter, til kakene er gylne og gjennomstekte. La kakene avkjøles og ta de ut av formene.

Jevn til kakene på toppen slik at de blir helt flate.

Karamellkrem:
Pisk mykt smør, karamellsaus (som nå er tykk etter å ha stått i romtemperatur over natten), melis og melk sammen til en luftig karamellsmørkrem.

Montering:
Fordel karamellsmørkrem på den nederste kakebunnen. Ringle over karamellsaus og legg på den andre bunnen.

Smør på resten av karamellkremen.

Pynt med karamellsaus og hakkede karamellfudge.

Tips

♥ Merk at karamellsausen blir betydelig tykkere i konsistensen etter å ha stått i romtemperatur over natten. Den blir da så tykk at den fint holder seg på plass inni kaken. Hvis du setter karamellsausen i kjøleskapet over natten, blir den for fast, men da kan du la den stå i romtemperatur i noen timer (evtl. varme helt kort i mikroen), så mykner den igjen.

♥ Bare dropp maldonsalt i karamellsausen hvis du ikke ønsker noe salt smak på karamellen.

♥ Til pynt brukte jeg salt karamellfudge-strøssel (sjekk ved isdisken i butikken), men du kan gjerne skjære opp store karamellfudge (enten kjøpte eller **hjemmelagde**).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/salt-karamellkake