Enkel eplepai med salt karamellsaus



Ingredienser

♥ 5 store epler
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ss kanel
♥ 1 ts kardemomme

Kladdedeig:
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 2,5 dl sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 100 g smør
♥ 1 egg

Salt karamellsaus:
♥ 300 g sukker
♥ 3 ss vann
♥ 125 g smør
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljepasta (kan sløyfes, se tips)
♥ 1 ts maldonsalt (kan sløyfes, 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. Tilsett vaniljepasta og litt maldonsalt. Ta kjelen av platen og la karamellen avkjøles i romtemperatur til dagen etter (se tips).

Eplekaken:
Skrell og rens eplene. Del dem i båter og legg båtene i en ildfast form (ca. 28 cm i diameter).

Dryss over sukker, kanel og kardemomme.

Bland mel, sukker, vaniljesukker og bakepulver. Smelt smøret og tilsett sammen med lett sammenpisket egg. Rør deigen raskt sammen. Den skal bli tykk og klissete.

Legg små klatter av deigen jevnt fordelt over eplene. Det gjør ikke noe om deigen ikke dekker eplene helt.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 40 minutter (se tips).

Server kaken nystekt, kanskje med et lite melisdryss, og gjerne med vaniljeis og salt karamellsaus.

Tips

♥ Merk at karamellsausen blir betydelig tykkere i konsistensen etter å ha stått i romtemperatur over natten. 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.

♥ Vaniljepasta kan også droppes, men gir veldig god smak. Alternativt kan du bruke vaniljeekstrakt eller frø fra vaniljestang.

♥ Oppskriften på karamellsaus gir en nokså raus porsjon. Det du ikke bruker, kan oppbevares i tett glass i romtemperatur.

♥ Karamellsausen bør lages minst kvelden i forveien, men har du den først klar, kan du lage denne kaken på impuls. Har du ikke tid til å lage hjemmelaget karamellsaus, kan du så klart bruke ferdigkjøpt variant. Eplepaien er også veldig god servert med vaniljesaus eller bare vaniljeiskrem.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/enkel-eplepai-med-salt-karamellsaus