Ooey Gooey Butter Cake (Amerikansk smørkake)



Ingredienser

Kakebunn:
♥ 400 g sukker
♥ 125 g smør
♥ 2 egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 550 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 0,5 dl matfløte

Topplaget:
♥ 250 g kremost
♥ 70 g smør
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 350 g melis
♥ 2 egg

Fremgangsmåte

Kakebunn:
Ha sukker, romtemperert smør, egg og vaniljeekstrakt i en bolle. Visp dette til en luftig smørkrem.

Bland mel og bakepulver og vend dette inn i smørkremen sammen med matfløte. Deigen skal bli som en bløt mørdeig.

Kle en liten langpanne (ca. 20 x 30 cm) med bakepapir. Ha deigen i formen og klem den utover bunnen i et jevnt lag.

Sett formen i kjøleskapet mens du lager toppingen.

Topplaget:
Pisk romtemperert kremost luftig sammen med mykt smør. Tilsett melis, vaniljeekstrakt og eggene, og pisk videre til blandingen blir jevn og klumpfri.

Hell blandingen over kakebunnen i formen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40-45 minutter.

La kaken avkjøles i langpannen til den er helt kald og stivnet før den løftes ut og deles i firkanter.

Server kakestykkene romtempererte.

Tips

♥ Det er vanlig at kaken blåser seg litt opp under stekingen og synker sammen igjen ved avkjøling.

♥ Den ferdigstekte kaken skal fortsatt være lys på toppen. Dekk eventuelt over kaken med et stykke bakepapir de siste minuttene av steketiden dersom du synes at kaken begynner å bli for mørk på toppen.

♥ Kaken bør stå kaldt i flere timer (og helst over natten) før den løftes ut av formen og deles i firkanter.

♥ Dette er en mektig kake, så ikke lag stykkene for store.

♥ Kakebitene er kjempefine å fryse og tiner raskt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ooey-gooey-butter-cake-amerikansk-smorkake