Linsekake med vaniljekrem



Ingredienser

Mørdeig:
♥ 300 g hvetemel
♥ 200 g smør
♥ 100 g melis
♥ 1 egg

Vaniljekrem:
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 2,5 dl helmelk
♥ 1 ts vaniljepasta eller 1 vaniljestang
♥ 4 eggeplommer
♥ 100 g sukker
♥ 35 g maisenna

Eller bruk 5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Mørdeig:
Ha mel og melis i en food processor. Tilsett smøret og kjør til det smuldrer seg i det tørre. Tilsett egget og kjør videre til deigen samler seg.

Avkjøl deigen innpakket i plast (den er nokså bløt i konsistensen, men blir fastere ved avkjøling).

Vaniljekrem:
Kok opp kremfløte, melk og vanilje. Ta kjelen av platen.

I en bolle piskes eggeplommer, sukker og maisenna lett sammen.

Ha den varme vaniljefløten litt og litt i eggeblandingen. Bland godt med håndvispen. Ha så det hele tilbake i kjelen. Varm opp på nytt under stadig omrøring, men nå er det veldig viktig at kremen ikke koker for da kan den skille seg. Vaniljekremen tykner etter hvert som den blir varm.

Ta kjelen av platen, dekk til med plast og la vaniljekremen avkjøles til den er kald.

Tilberedelse av kaken:
Smør en rund form (22 cm i diameter) med smør i bunn og kanter. Legg bakepapir i bunnen av formen.

Bruk ca 2/3 av deigen til å kjevle ut deigen til en rund leiv som dekker bunnen av formen og noen cm oppover kantene. Bruk fingrene til å trykke deigen på plass og jevne til kantene.

Fordel den kalde vaniljekremen i formen og jevn til overflaten. Bruk fingrene til å dytte deigen i kantene nedover til å bli på omtrent samme nivå som vaniljekremen.

Kjevle ut resten av deigen til et rundt lokk som legges oppå vaniljekremen. Bruk fingrene til å tette igjen deigen langsmed kanten av kaken.

Stek kakene midt i ovnen ved 170°C i ca 40 minutter. Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles til den er helt kald (gjerne noen timer eller over natten i kjøleskapet), før du tar den ut av formen og flytter den over på et fat.

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Bruk ekstra mel når du kjevler/klemmer deigen ut i formen hvis du synes at deigen er for bløt. Det kan være praktisk å kjevle ut deigen på plastunderlag eller en

silikonmatte, så blir det lettere å løfte den kjevlede deigen over i formen. Pass på at deigen er litt ekstra tykk i bunnen og langsmed kanten og sørg for at det ikke er noen hull i deigen som vaniljekremen kan renne ut av.

♥ Hjemmelaget vaniljekrem gir helt klart best smak på kaken, men det går også fint å bruke ferdigkjøpt vaniljekrem. I begge tilfeller bør kaken avkjøles til den er helt kald før den tas ut av ovnen og skjæres i, for vaniljekremen vil være nokså bløt og flytende når kaken er varm.

♥ Linsekaken holder seg fin i flere dager. Oppbevares kjølig og innpakket i plast. Kaken kan også fryses. Tin den i så fall i romtemperatur og gi den et nytt melisdryss før servering, så ser kaken som nylaget ut igjen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/linsekake-med-vaniljekrem