Ferskenkake med kremost



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 3 egg
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 250 g hvetemel

Kremostfyll:
♥ 200 g kremost naturell
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 4 ss melis

Fruktfyll:
♥ 400 g fersken (se tips)

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk videre til en luftig krem.

Bland vaniljesukker og bakepulver med hvetemelet. Sikt dette inn i smørkremen og vend deigen sammen til den er jevn og klumpfri (ikke rør mer enn nødvendig etter at melet er tilsatt, se tips).

Fordel deigen jevnt utover i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Pisk sammen ingrediensene til kremostfyllet. Legg det i klatter oppå deigen i formen. Bruk en kniv til å dra gjennom deigen på kryss og tvers et par ganger, slik at deigen blir noe marmorert med kremostfyllet.

Rens fersken og del dem i båter. Legg ferskenbitene på kaken og trykk de litt ned i deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i 45 - 50 minutter, til kaken er gyllen og gjennomstekt.

La kaken avkjøles før du tar den ut av formen.

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Det er om å gjøre å røre minst mulig i deigen etter at du har tilsatt hvetemelet. Dette for å unngå at deigen blir seig og dermed at kaken blir kompakt.

♥ 400 g fersken tilsvarer 3-4 stk, avhengig av hvor store de er. Kaken kan som sagt også lages med annen type frukt. Jeg har testet å lage kaken med plommer, og det ble utrolig nydelig, det også.

♥ Kaken holder seg saftig i flere dager om den pakket godt inn i plast. Den er også fin å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ferskenkake-med-kremost