Vaniljesauskake med bringebær



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 500 g sukker
♥ 1 liter ferdig vaniljesaus (se tips)
♥ 800 g hvetemel
♥ 6 ts bakepulver
♥ 3 ts vaniljesukker
- -
♥ 300 g bringebær (friske eller frosne)
♥ 50 g mandelflak
♥ 2 ss perlesukker

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Ha vaniljesaus, smør og sukker i en kjele og varm opp på middels varme under omrøring til smøret har smeltet og alt er godt blandet. Avkjøl noe.

Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland dette med vanilje- og smørblandingen til en jevn og klumpfri deig (se tips).

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Fordel over bringebær. Dryss over mandelflak og perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter, eller til kaken er gjennomstekt.

Avkjøl kaken i formen og del i firkanter. Sikt over melis før servering.

Tips

? Jeg bruker Piano vaniljesaus (fra Tine) til denne kaken her.

♥ Rør minst mulig i deigen etter at du har tilsatt melet for å unngå at deigen blir seig. Jeg rører kun helt kort for hånd med en ballongvisp til deigen er blandet.

♥ Det går veldig fint å bruke frosne bringebær og i så fall trenger de ikke å tines før du har dem over kakedeigen.

♥ Jeg har brukt perlesukker som holder seg hvitt gjennom steking (såkalt svensk perlesukker). Jeg har kjøpt dette i Sverige, men har også sett dette i norske butikker, blant annet hos Coop Mega.

♥ Halv porsjon passer til liten langpanne (ca. 20 x 30 cm). Vil du lage kaken i rund form, må du bruke en stor en, dvs enten 26 cm i diameter eller 28 cm i diameter. Du trenger sannsynligvis minst 15 min lenger steketid om du bruker en form på 26 cm. Sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen.

♥ Kakestykkene holder seg myke i mange dager om de pakkes godt inn i plast. De er også kjempefine å fryse. Gi dem et nytt melisdryss etter tining, så ser de nystekte ut!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljesauskake-med-bringebaer