Trøndersk tekake



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 150 g smør
♥ 5 dl helmelk
♥ 50 g gjær
♥ 125 g sukker
♥ 1 ts kardemomme
♥ 700 g hvetemel

Smørtopping:
♥ 150 g smør
♥ 5 ss sukker
♥ 3 ss hvetemel

Mandeldryss:
♥ 150 g mandler
♥ 3 ss sukker
♥ 1 ss kanel

Fremgangsmåte

Gjærdeig: Smelt smøret i en kjele. Tilsett melken og varm opp blandingen til den er fingervarm (i underkant av 37°C). Smuldre opp gjæren i en bolle og tilsett smørmelken. Rør til gjæren har løst seg opp. Tilsett sukker og kardemomme. Ha deretter i hvetemelet. Elt deigen godt i kjøkkenmaskin med eltekrok.

Dekk til deigen og la den heve lunt i 1 time.

Finn frem en stor langpanne (ca 30 x 40 cm) og kle den med bakepapir. Ha gjærdeigen i pannen og klem den godt utover slik at den dekker hele langpannen. Dekk til med et kjøkkenhåndkle og la deigen heve i langpannen i 45 minutter.

Smørtopping:
Lag imens smørtoppingen ved å smelte smøret i en kjele. Visp inn sukkeret og hvetemelet.

Når deigen i langpannen har hevet i 45 minutter, bruker du fingrene til å lage dype groper i deigen.

Øs smørtoppingen over gjærdeigen, og la den legge seg inni gropene du har laget.

Mandeldryss:
Finhakk mandlene og bland dem med sukker og kanel. Fordel mandeldrysset jevnt over gjærdeigen.

La deigen heve i ytterligere 30 minutter.

Steking og servering:
Etter siste runde med heving, stekes kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 15 minutter.

La kaken avkjøles litt før den skjæres opp i firkanter.

Tips

♥ Ikke hopp over de ulike rundene med heving. De er alle viktige for at tekaken skal få den rette, luftige konsistensen.

♥ Trøndersk tekake smaker aller best samme dag. Det du får til overs bør helst legges i fryseren og tas opp når du ønsker deg en godbit. Varm bitene gjerne da noen minutter i ovnen ved 180°C, så smaker tekaken som nybakt igjen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/trondersk-tekake