

Prinsessekake



Prinsessekake! Vet du hva? Av all søt gjærbakst tror jeg dette må være min favoritt. Smørmyk, sprø kanter, mandelfyll, vaniljekrem, kanel, melisglasur – det er ren og skjær lykke. Og heeelt innen rekkevidde! Bare følg oppskriften til hu Bollefrua. ☐



Du trenger:

25 g gjær/0,5 pk tørrgjær

1 dl fløte

100 g kaldt smør, i terninger

5 dl siktet hvetemel

2 ss sukker

1 egg

Fyll:

75 g mykt meierismør

ca 0,5-1 dl malte mandler

4 ss sukker

ca 1 ss kanel

I tillegg trenger du:

ca 2 dl ferdig vaniljekrem (kjøp ferdig eller lag selv ved å følge oppskriften lenger nede i innlegget).



Slik lager du deigen og fyllet:

NB: Om du lager vaniljekremen selv, så anbefaler jeg at du starter med den, siden den trenger avkjøling.

Finn frem en eltebolle. Lunk fløten litt (den skal ikke være varm!) og rør gjæren ut i fløten. Ha melet og smøret i eltebollen og smuldre smøret med fingrene i melet så det hele er smulete og rør inn sukker. Tilsett egg og elt alt sammen i omtrent 5 minutter. Sett til heving under plast i ca 1 time. I

mellomtiden rører du sammen ingrediensene til fyllet. Smør en springform (ca 24 cm) og kle bunnen med bakepapir.

Når deigen er ferdig hevet, tar du ca 1/3 av deigen og kjevler den ut slik at den passer i bunnen av springformen. Fordel ca 2 dl vaniljekrem over bunnen. Kjevle resten av deigen til et rektangel på ca 15×30 cm og smør mandelfyllet utover leiven. Rull sammen på langsiden og del i skiver som er ca 2,5-3 cm tykke. Legg skivene i springformen over vaniljekremen og sett kaken til etterheving i ca 30-40 minutter.

Sett ovnen på 200 grader. Stek kaken nederst i ovnen i 30-35 minutter eller til den er gylden og har en hul lyd når du banker på den. Løsne kaken forsiktig fra formen og la avkjøle på rist. Pynt med melisglasur og KOS DEG!



Vaniljekrem:

1 vaniljestang

2 dl + 0,5 dl H-melk

0,75 dl kremfløte

55 g sukker

2 eggeplommer

20 g (2 ss) maisenna

Splitt vaniljestangen og skrap ut frøene. Ha vaniljestang og frø i en tykkbunnet kjele med 2 dl av melken, fløte og sukkeret. (Kjelen skal ikke være mer enn halvfull). Rør sammen og varm til kokepunktet. Ha resten av melken (0,5dl) i en liten bolle sammen med maisennaen. Visp sammen og visp inn eggeplommene i melk/maisennablandingen. Hell så 2/3 av den varme væsken opp i eggeblandingen LITT ETTER LITT mens du rører med en visp. Hell deretter alt tilbake i kjelen og la koke opp og koke ett minutt, mens du hele tiden rører i bunnen av kjelen med en visp. (Så det ikke brenner seg). Ta av varmen og ta ut vaniljestangen. Ha den varme kremen over i en bolle, dekk med plast som du dytter tett inntil kremen (så blir det ikke snerk), og sett i kjøleskapet. Det er viktig at kremen avkjøles raskt.