LINDA BEN

Epla og karamellukaka



Eldunartími

1 1/2 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Epla og karamellukaka með hvítsúkkulaðikremi er einstaklega ljúffeng og á vel við á þessum árstíma. Það er bara fátt betra en góð eplakaka á haustin. Þessi eplakaka er ólík öðrum að því leiti að þetta er smá afbrigði af eplaköku og gulrótaköku. Hún er með ljúffengu kanilbragði sem passar svo vel með eplunum og karamellukurlið tekur hana svo á algjörlega annað stig. Þetta er kaka sem þú munt ekki fá nóg af og vilja gera aftur og aftur.

Epla og karamellukaka með hvítsúkkulaðikremi

- 270 ml sólblómasolía eða önnur bragðlítil olía
- 200 g sykur
- 200 g púðursykur
- 1 tsk vanilludropar
- 4 egg
- 300 g hveiti
- 2 tsk matarsódi
- 1/2 stk salt
- 1 1/2 tsk kanill
- 2 epli (minni gerðin af eplum)
- 150 g Síríus sælkerabaksturs karamellukurl

Hvítsúkkulaðikrem

- 150 g Síríus sælkerabaksturs hvítt súkkulaði
- 200 g mjúkt smjör
- 250 g flórsykur

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 175°C, undir og yfir hita.
2. Hrærið saman grænmetisolíu, sykrri, púðursykri og vanilludropum. Bætið eggjnum út í, einu í einu og hrærið vel saman við á milli.
3. Í aðra skál blandið saman hveiti, matarsóda, salti og kanil, hrærið saman. Blandið því svo saman við eggja+sykurblönduna.
4. Skerið eplin í litla bita og bætið út í deigið ásamt 100 g af karamellukurlinu og blandið saman.
5. Smyrjið 22 cm smelluform og hellið deiginu í fromið, bakið í miðjum ofni í u.þ.b. 60 mín eða þar til kakan er bökuð í gegn.
6. Kælið kökuna og útbúið kremið á meðan.
7. Setjið hvítt súkkulaði í skál og setjið skálina í pott með vatni, skálin á að standa ofan á pottinum og snerta vatnið í pottinum (passið að vatnið fari alls ekki ofan í skálina). Kveikið undir pottinum og bræðið súkkulaðið varlega.
8. Setjið smjör og flórsykur í skál og þeytið saman þar til mjög létt og loftmikið. Hellið hvíta súkkulaðinu út í og hrærið saman við.
9. Smyrjið kreminu á kalda kökuna. Skreytið með restinni af karamellukurlinu.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.