LINDA BEN

Pólókaka



Eldunartími

3 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Pólókaka er eitthvað sem þú verður að prófa. Maður mylur pólókex þar til það verður að mauki og setur það bæði í deigið og í kremið. Kakan bragðast því eins og eitt stórt Pólókex en er mjúk og einstaklega ljúffeng.

Pólókaka

- 350 g smjör
- 400 g sykur
- 3 egg
- 2 eggjahvítur
- 1 msk vanilludropar
- 350 ml súrmjólk
- 420 g hveiti
- 1 tsk salt
- 1 tsk matarsódi
- 1 tsk lyftiduft
- 250 g Póló kókoskex með hjúp frá Frón (1/2 notaður i kökunni og 1/2 í kreminu) + Nokkar fleiri kexkökur til að skreyta með.
- 1 dl sjóðandi heitt vatn

Pólókrem

- 300 g smjör
- 400 g flórsykur
- 1 dl rjómi
- 1/2 af Póló (sem var tekið fram hér fyrir ofan)

Aðferð

1. Kveikið á ofninum og stillið á 175°C.
2. Byrjið á því að þeyta saman smjör og sykur þar til létt og ljóst. Setjið því næst eggin út í, eitt í einu og hrærið vel á milli, það sama á við eggjahvíturnar. Bætið svo vanilludropunum útí og blandið.
3. Í aðra skál blandið saman hveiti, salti, matarsóda og lyftidufti. Setjið helminginn út í eggjablönduna ásamt helminginn af súrmjólkinni, blandið varlega saman, setjið restina og hveiti blöndunni og súrmjólkinni og hrærið þar til allt hefur blandast saman, passið að hræra eins lítið og hægt er.
4. Setjið Póló kexið í matvinnsluvél og látið hana ganga þar til kexið er orðið að dufti. Setjið 1 dl af sjóðandi vatni í vélina og látið ganga þar til blandan verður að mauki.
5. Setjið helminginn af maukinu út í deigið og hrærið þar til samlagað.
6. Takið kökuform sem er 20×30 cm eða sambærilegt og smyrjið vel með smjöri. Hellið deiginu í formið og bakið svo í miðjum ofni í u.þ.b. 35-45 mín eða þar til kakan eru bökuð í gegn.
7. Gerið smjörkremið á meðan kakan kólnar.
8. Þeytið smjörið þar til mjög mjúkt og ljóst, bætið þá flórsykrinum út í hægt og rólega svo hann þyrlist ekki allur upp í loft. Bætið svo rjómanum og póló kexmaukinu út í kremið, þeytið alveg í þónokkrar mínutur þar til kremið er ofur mjúkt og létt.
9. Smyrjið kreminu á kökuna og skreytið með muldu Póló kexi.

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.