



Ooey Goey Butter Cake (Amerikansk smørkake)

Ingredienser

Kakebunn:

- ♥ 400 g sukker
- ♥ 125 g smør
- ♥ 2 egg
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 550 g hvetemel
- ♥ 2 ts bakepulver
- ♥ 0,5 dl matfløte

Topplaget:

- ♥ 250 g kremost
- ♥ 70 g smør
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 350 g melis
- ♥ 2 egg

Fremgangsmåte

Kakebunn:

Ha sukker, romtemperert smør, egg og vaniljeekstrakt i en bolle. Visp dette til en luftig smørkrem.

Bland mel og bakepulver og vend dette inn i smørkremen sammen med matfløte. Deigen skal bli som en bløt mørdeig.

Kle en liten langpanne (ca. 20 x 30 cm) med bakepapir. Ha deigen i formen og klem den utover bunnen i et jevnt lag.



Sett formen i kjøleskapet mens du lager toppingen.

Topplaget:

Pisk romtemperert kremost luftig sammen med mykt smør. Tilsett melis, vaniljeekstrakt og eggene, og pisk videre til blandingen blir jevn og klumpfri.

Hell blandingen over kakebunnen i formen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40-45 minutter.

La kaken avkjøles i langpannen til den er helt kald og stivnet før den løftes ut og deles i firkanter.

Server kakestykkene romtempererte.

Tips

- ♥ Det er vanlig at kaken blåser seg litt opp under steking og synker sammen igjen ved avkjøling.
- ♥ Den ferdigstekte kaken skal fortsatt være lys på toppen. Dekk eventuelt over kaken med et stykke bakepapir de siste minuttene av steketiden dersom du synes at kaken begynner å bli for mørk på toppen.
- ♥ Kaken bør stå kaldt i flere timer (og helst over natten) før den løftes ut av formen og deles i firkanter.
- ♥ Dette er en mektig kake, så ikke lag stykkene for store.
- ♥ Kakebitene er kjempefine å fryse og tiner raskt.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ooey-gooey-butter-cake-amerikansk-smorkake>