



Kvæfjordkake (Verdens Beste)

En favoritt til alle festbord!

🕒 OVER 60

👩‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Kle en langpanne med bakepapir og pensle godt med olje



Langpanne 30x40 cm

Bunn

- ② Rør smør og sukker hvitt
- ③ Tilsett eggeplommene en om gangen og rør kraftig mellom hver gang
- ④ Sikt hvetemel og bakepulver og rør det inn i smørblendingen vekselvis med melken
- ⑤ Fordel deigen utover i langpannen med en slikkepott

Marengs

- ⑥ Visp eggehvite stive. Tilsett sukker og vaniljesukker og visp til massen er blank og helt stiv
- ⑦ Fordel marengsmassen over deigen
- ⑧ Grovhakk hasselnøttene og dryss dem over marengsen
- ⑨ Stek kaken på nederste rille ved 180 °C i ca 20 min og avkjøl på rist til den er helt avkjølt

Fyll

- ⑩ Del kaken i 2 og fjern bakepapiret forsiktig

- ⑪ Visp fløten til krem og bland sammen med vaniljekremen.
Fordel blandingen utover den ene kakedelen, legg den andre delen over

Ingredienser

Bunn

| | |
|-------|---------------------------|
| 180 g | Møllerens Hvetemel siktet |
| 250 g | smør |
| 180 g | sukker |
| 4 stk | eggeplommer |
| 2 dl | melk |
| 4 ts | bakepulver |

Marengs

| | |
|-------|------------------|
| 4 stk | eggehviter |
| 320 g | sukker |
| 2 ts | vaniljesukker |
| 200 g | hasselnøttkjerne |

Fyll

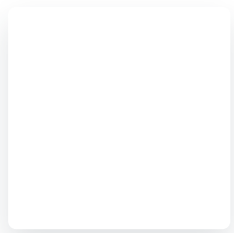
| | |
|------|--------------------|
| 3 dl | fløte |
| 1 pk | ferdig vaniljekrem |

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet

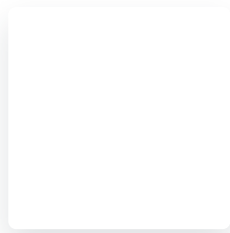
Lignende oppskrifter



Festkake/
Sukkerbrød

🕒 OVER 60

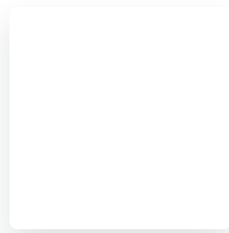
👤 MIDDELS



Fotballkaker

🕒 20 - 40

👤 ENKEL



Klovnekaker

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS