

Karamellkake med saltet smør

Ingrédients

- 5 egg
- 25g brunt sukker
- 185g usaltet smør
- 250g saltet smørkaramell
- 35g mel

Préparation

1. Etter sjokoladefondanten, her er lillebroren, karamellfondanten.
2. 5 ingredienser og knapt 15 minutter med forberedelse for et resultat som er velduftende og supermykt!
3. Du kan bruke en butikkjøpt saltet smørkaramell, eller lage den hjemme, i så fall finner du oppskriften rett under.
4. Til slutt må selvfølgelig steketid og temperatur justeres etter ovnen din og teksturen du ønsker å oppnå!
5. Smelt sukker uten væske.
6. Varm opp kremfløte.
7. Når karamellen har en fin farge, tilsett den gradvis med den varme fløten mens du passer på sprut og rører med en visp.
8. Når all fløten er inkorporert, tilsett smør med saltkrystaller eller usaltet smør + en klype havsalt, rør godt, la det tykne i 2 til 3 minutter på middels varme, og la det deretter avkjøle før du tar og fortsetter med oppskriften.
9. Oppskrift: Pisk eggene med det brune sukkeret til du får en luftig, blek og lett hevet blanding.
10. Smelt smøret, og bland det deretter med karamellen.
11. Hell denne blandingen i eggene, og tilsett det siktede melet.
12. Når blandingen er jevn, hell den i en form med 16 til 18 cm i diameter og la den hvile i 20 til 30 minutter.
13. Forvarm ovnen til 210°C.
14. Når du setter kaken i ovnen, senk temperaturen til 120°C og stek i omtrent 30 minutter, juster selvfølgelig avhengig av ovnen din og ønsket tekstur!