

SVAMPET VANILJEKAGE MED GLASUR

Lækker svampet vaniljekage, hvor der bliver brugt hele vaniljestænger, så kagen smager ekstra dejligt. Den skønne glasur med lys chokolade er et dejligt sødt punktum.

Til

- 100 g smør
- 2 vaniljestænger (friske og bløde)
- 4 dl sukker
- 3 æg
- 250 g creme fraiche 18%
- 6 ½ dl hvedemel
- 2 tsk natron
- 1 tsk bagepulver
- 2 dl vand (kogende)

Glasure

- 150 g smør
- 200 g lys chokolade
- 4 dl flormelis
- 1 æg

Forslag til pynt

- kakaonibs

Forvarm ovnen til 175 grader.

Smelt smørret i en gryde ved lav varme. Sæt det til side, og lad det køle af.

Skær vaniljestængerne i stykker, og blend dem sammen med sukkeret. Sigt sukkeret gennem en fin si, så eventuelle store stykker vaniljestang bliver sorteret fra.

Pisk vaniljesukkeret sammen med æg, til det bliver en lys og luftig æggesnaps. Bland det smeltede smør, creme fraiche, hvedemel, natron og bagepulver i. Rør det godt sammen, og rør til sidst det kogende vand i.

Hæld dejen i en smurt form (ca. 30 x 22 cm). Bag kagen i ca. 35 minutter, til den er færdigbagt (tjek evt. med en kødnål eller lignende). Lad den køle helt af.



Glasure

Smelt smør og lys chokolade i en gryde ved svag varme. Tag gryden af varmen, og rør flormelis i. Bliv ikke bekymret, hvis det ser ud til at skille og klumpe - det skal nok samle sig. Tilsæt ægget, og rør det hele til en glat og fin glasur.

Smør glasuren over den afkølede vaniljekage, og pynt evt. med kakaonibs.

Opbevar kagen i køleskabet - her holder den sig dejligt svampet et par dage.