

Spritsad långpannekaka

Recept på saftig mjuk kaka som är enkel att göra men med en lyxig känsla med sin spritsade topping.

15 bitar



Lyckas lätt

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Kaka:

- 100 g smör
- 2 st ägg
- 1,5 dl strösocker
- 1 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
- 2,5 dl vetemjöl
- 1,5 tsk Dr. Oetker Bakpulver
- 1 Förp. Dr. Oetker Frystorkade hallon
- 1 dl mjölk

Dekoration:

- 250 g smör
- 2 Förp. Dr. Oetker Berry Fantasy Icing & Frosting
- 3 msk mjölk
- Dr. Oetker gelfärger blå rosa, lila och gul
- Dr. Oetker Black & Gold strösselmix eller annat valfritt Dr. Oetker strössel

1 Förberedelser:

Klä en bakform (25x30 cm) med bakplåtspapper. Sätt ugnen på 200 °C.

2 Kakan:

Smält smöret och ställ åt sidan.

Vispa ägg, socker och vaniljpasta till ett ljust, mycket fluffigt skum.

Vänd smöret lätt i skummet.

Blanda bakpulvret med vetemjöl. Sila mjölblandningen i äggskummet, växelvis med mjölken.

Tillsätt till sist de frystorkade hallonen.

Bred ut smeten bakformen och grädda i cirka 12 till 15 minuter.

Låt kakan svalna innan du dekorerar.



③ Dekoration:

Lägg rumstempererat smör och frostingpulvret i en skål. Vispa på låg effekt ett tag och fortsätt sedan med hög hastighet i 4 minuter.

Tillsätt mjölk och vispa tills frostingen är jämn. Dela frostingen i fem delar. Lämna den ena delen ofärgad och färga de andra delarna med gelfärg.

Överför frostingen i spritspåsar med olika tyllar och spritsa över hela kaka.

Avsluta med dekorativa strösselpärlor.

