

PRINSESSEKAKE MED BRUNOSTFYLL

1 form 24–26 cm i diameter

100 g smør
2 ½ dl melk
50 g gjær
2 egg
50 g sukker
½ ts salt
1 ts kardemomme
500 g hvetemel

Fyll 1:

100 g sukker
1 ss lys sirup
75 g revet brunost
50 g smør

Fyll 2:

1 pakke ferdig romkrem

Stekes i ovnen på 200 grader
i ca 30 minutter.

Smelt smøret og tilsett melken.
Varm det til det er fingervarmt.
Rør gjæren ut i smør- og melke-
blandingen.

Visp sammen egg, sukker og salt
og rør det i.

Ha kardemomme i melet og rør
det inn i væsken til deigen er glatt
og smidig. Dekk godt til og la det
heve til dobbel størrelse på et lunt
sted i ca 45 minutter.

Lag fyll 1 mens du venter.

Bland alle ingrediensene og varm
det forsiktig til alt er smeltet.
Avkjøl.

Elt deigen lett og del den i to.
Klem den ene delen ut i bunnen
av den smurte formen.

Smør ostefyllet og halvparten av
romkremen over.

Kjevlé ut den andre deigen til en
leiv på 20 x 30 cm. Smør resten av
romkremen over og rull deigen
fast sammen. Skjær rullen i 2 cm
tykke skiver. Sett rullene i formen
med snittflaten opp/ned. Sett
kaken til heving i 20 minutter.
Stek den nederst i ovnen til kaken
er gyllen og gjennomstekt.

