

Trinn for trinn



Hvetekake



6 stk. deigemner hvetebolle tines over natt på kjøll, tildekket med plast eller trallehette.



Deigemnene klemmes/presses ned med håndflaten.



Legges i form med bakepapir slik at de overlapper hverandre.



Press deigemnene sammen (bruk gjene knoken) slik at de fyller hele formen.



Heves til dobbel størrelse i heveskap ca 45-50 minutter på 37°C og fuktighet.



Legg på vaniljekrem "dotter" med jevne mellomrom og legg et blåbær på hver "vaniljedott".



Stekes på 170°C i 12-14 minutter.



Avkjøl og dryss på melis. Selges hel, men kan også deles og selges i 8 biter.