

Galletas de mantequilla con crema de vainilla – Mördegskaka med vaniljfillning

Ingredienser:

Botten + Topping:

500 gram rumsvarmt smör
10 dl vetemjöl
4 dl strösocker
1msk äkta vaniljsocker
1 msk bakpulver

Fyllning:

4 ägg
2 dl vaniljkvarg
5 dl creme fraiche 34%
3 dl strösocker
1 msk äkta vaniljsocker

Florsocker att sikta över kakan vid servering.

1. Sätt ugnen på 200 grader, börja sedan med degen till botten + topping. Blanda det rumsvarma smöret med vetemjöl, strösocker, vaniljsocker och bakpulver. Använd gärna matberedare. OBS ! Det blir en väldigt stor deg så man får köra degen i två omgångar om man inte har en så stor matberedare. Läg ut bakplåtspapper i en långpanna 30 x 40 cm, viktigt att hela långpannan blir täckt av bakplåtspapper så inte kakan fastnar. Tryck ut hälften av degen till en botten på den bakplåtssklädda långpannan, spara den andra hälften till topping.
2. Fyllning: Vispa ihop ägg, vaniljkvarg, creme fraiche, strösocker och vaniljsocker till en smet. Häll smeten över botten. Smula sedan resterande deg över fyllningen, viktigt att det inte blir för stora "smulor".
3. Grädda kakan i mitten av ugnen i cirka 35 minuter. Låt den svalna helt och låt den gärna vila i kylskåp innan den skärs upp i bitar. Pudra florsocker över vid servering.