# Bløtkake




### Ingredienser

Kakebunn:
4 egg
150 g sukker
150 g hvetemel
1 ts bakepulver

Dynking:
0,5 dl melk

Fyll:
6-8 ss jordbærsyltetøy
3 dl kremfløte
1 ss melis

Pynteforslag:
noen jordbær
eventuelt noen nøtter (f.eks. pistasjnøtter)

### Fremgangsmåte

Pisk stiv eggedosis av egg og sukker. Sikt det tørre og vend forsiktig inn i deigen. Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett kaken på nederste rille i en ovn som er oppvarmet til 200°C. Skru temperaturen straks ned til 170°C og stek kaken i 30-35 min.

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kaken i 3 lag og dynk bunnene med litt melk.

Pisk krem av kremfløte og melis. Fyll begge kakelag ved å smøre et tynt lag jorbærsyltetøy på bunnen og så et tynt lag krem over syltetøyet. Dekk hele kaken med et tynt lag krem. Pynt med resten av kremen og gjerne noen friske jordbær og pistasjnøtter.

### Tips

Smør aldri kantene på kakeformen når du steker sukkerbrød, for da hever ikke kaken seg så mye. Avkjøl også sukkerbrødet helt før du tar den ut av kakeformen, hvis du vil ha en høy og flott kake.

Oppskriften har ikke så mye kremfyll, slik at sukkerbrødsmaken er mer fremtredende. Er du veldig glad i krem, se f.eks. oppskriften på "Kremkake".
Du kan selvsagt selv variere mengden krem i begge kakene.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blotkake