Fransk bjørnebærkake

Ingredienser



4 eggehviter
2,5 dl sukker
0,5 ts bakepulver
200 g hasselnøtter

Fyll:
3 dl kremfløte
200 g hermetiske bjørnebær (1 boks)

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukker litt og litt og pisk videre til du får en stiv marengs. Vend i bakepulveret. Mal hasselnøttene og vend i til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 45 min. Avkjøl kaken i formen.

Hvelv kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to på langs, slik at du får to smale lengder. Legg den ene kakebunnen på et avlangt fat.

Pisk kremfløten til fyllet. La bjørnebærene renne godt av. Bre et tynt lag krem over kakebunnen. Sprøyt eller bre deretter litt krem rundt kanten på kakebunnen. Fyll mellomrommet i midten med drøyt halvparten av de avrente bjørnebærene. Legg på den andre kakebunnen. Bre et tynt lag krem på toppen og pynt med sprøytet krem og resten av bjørnebærene. Server kaken helst med en gang etter at den er fylt.

Tips

1 boks hermetiske bjørnebær inneholder 435 g, hvorav 217 g bjørnebær.

Kaken bør spises samme dag som den er laget, og aller helst rett etter at den er fylt. Etter en stund vil nøttebunnene bli bløte av krem- og bjørnebærfyllet.

Ønsker du å lage en STOR variant av denne kaken, se oppskrift på "Bjørnebærdrøm".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fransk-bjornebaerkake