Det søte liv...

Jordbærbløtkake



Ingredienser

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

Fyll:
5 ss jordbærsyltetøy
3 dl vaniljekrem (Piano)
6 dl kremfløte
2 ss vaniljesukker
1 stor kurv friske jordbær

Fremgangsmåte

Pisk lys og tykk eggedosis av egg og sukker. Sikt i det tørre og bland forsiktig til en jevn deig. Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30-35 min.

Avkjøl sukkerbrødet helt i formen. Skjær forsiktig langs kanten på formen med en kniv, og ta kaken ut av formen. Fjern bakepapiret og del kaken i 3 bunner. (Dynk bunnene eventuelt med litt melk.)

Ha nederste bunnen på et kakefat. Smør over jordbærsyltetøy. Dekk med vaniljekremen. Ha på den andre kakebunnen. Pisk kremfløten til krem sammen med vaniljesukkeret. Ha et nokså tykt lag krem på den andre kakebunnen og dekk med rensede jordbær i skiver. Dekk med den tredje kakebunnen.

Ha et lag pisket krem over hele kaken. Dekk toppen av kaken med masse jordbærskiver. Pynt kaken ved å sprøyte resten av kremen langsmed siden av kaken.

Tips

Kaken smaker best samme dag den er fylt, når både jordbær og den piskede kremen er helt fersk!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaerblotkake