Det søte liv...

Sherrykake

Ingredienser



4 egg
2 dl sukker
2 ss potetmel
1 dl hvetemel
0,5 ts bakepulver
150 g hasselnøtter

Dynking:
8 ss søt sherry

Fyll og pynt:
1,5 dl bringebærsyltetøy
6 dl kremfløte
2 ss melis
2 ts vaniljesukker
3 ss søt sherry
sjokoladepulver

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt sammen potetmel, hvetemel og bakepulver og vend inn i eggedosisen. Bland til slutt i malte hasselnøtter.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kaken i to bunner. Dynk hver av bunnene godt med sherry.

Pisk kremfløten stiv og smak til med melis, vaniljesukker og sherry.

Ha den nederste kakebunnen på et passende kakefat. Smør på bringebærsyltetøy. Dekk med et tykt lag sherrykrem. Ha over den andre kakebunnen. Dekk hele kaken med resten av sherrykremen. Sikt over sjokoladepulver og lag eventuelt mønster i kremen på toppen av kaken med baksiden av en teskje.

Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Jeg synes det er best med sjokolademelkpulver (Oboy eller Nesquick) på toppen av kaken, men du kan også bruke vanlig mørk kakao.

Kaken blir ekstra god dersom den får stå og trekke et par timer før servering. Den er imidlertid best samme dag som den er fylt, når kremen fortsatt er helt fersk.

- -

GREVINNEN OG HOVMESTEREN

"James: Good evening, Miss Sophie, good evening.
Miss Sophie: Good evening, James.
James: You are looking very well this evening, Miss Sophie.
Miss Sophie: Well, I am feeling very much better, thank you, James.
James: Good, good.
Miss Sophie: Well, I must say that everything looks nice.
James: Thank you very much, Miss Sophie, thank you.
Miss Sophie: Is everybody here?
James: Indeed, they are, yeah. Yes...They are all here for your anniversary, Miss Sophie.
Miss Sophie: All five places are laid out?
James: All laid out as usual.
Miss Sophie: Sir Toby?
James: Sir Toby, yes, he's sitting here this year, Miss Sophie.
Miss Sophie: Admiral von Schneider?
James: Admiral von Schneider is sitting here, Miss Sophie.

Miss Sophie: Mr. Pommeroy?
James: Mr. Pommeroy I put round here for you.
Miss Sophie: And my very dear friend, Mr. Winterbottom?
James: On your right, as you requested, Miss Sophie!
Miss Sophie: Thank you, James. You may now serve the soup.
James: The soup, thank you very much, Miss Sophie, thank you. They are all waiting for you. Little drop of mulligatawny soup, Miss Sophie?
Miss Sophie: I am particularly fond of mulligatawny soup, James.
James: Yes, I know you are.
Miss Sophie: I think we'll have sherry with the soup.
James: Sherry with the soup, yes... Oh, by the way, the same procedure as last year, Miss Sophie?
Miss Sophie: Same procedure as every year, James.
James: Same procedure as every year, James...
Miss Sophie: Is that a dry sherry, James?
James: Yes, a very dry sherry, Miss Sophie... very dry. Straight out of the cellar, this morning, Miss Sophie.
Miss Sophie: Sir Toby!
James: Cheerio, Miss Sophie!
Miss Sophie: Admiral von Schneider!
James: Ad... Must I say it this year, Miss Sophie?
Miss Sophie: Just to please me, James.
James: Just to please you. Very good, yes, yes... Skol!
Miss Sophie: Mr. Pommeroy!
James: Happy New Year, Sophie!
Miss Sophie: And dear Mr. Winterbottom!
James: Well, here we are again, old lovely...(...)"

(Originaltittel "Dinner for one", filmatisert i 1963)

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

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