Det søte liv...

Bringebærbløtkake



Ingredienser

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

Fyll:
400 g bringebærsyltetøy
6 dl kremfløte
2 ss vaniljesukker
1 stor kurv friske bringebær

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.)

Pisk kremfløten til luftig krem. Bland halvparten av kremen med bringebærsyltetøyet. Fyll begge kakelag med bringebærkremen.

Bland resten av kremen med vaniljesukker. Bre et tynt lag jevnt over hele kaken. Pynt kaken med masse friske bringebær på toppen og sprøytet krem langsmed kanten.

Tips

"Bringebærbløtkake" kan godt stå og trekke i kjøleskapet i noen timer før servering, men smaker aller best samme dag som den er fylt.

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

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