Norgeskaken



Ingredienser

Sukkerbrød:
♥ 7 egg
♥ 200 g sukker
♥ 200 g hvetemel
♥ 1,5 ts bakepulver

Fyll og pynt:
♥ 5 dl vaniljekrem
♥ 6 dl kremfløte
♥ 2 ss melis
♥ 300 g friske blåbær
♥ 800 g friske jordbær

Fremgangsmåte

Sukkerbrød:
Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm).

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca. 30–40 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten).

Avkjøl kaken helt i formen.

Fyll og pynt:

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Jevn til kaken hvis den er for høy i kantene.

Del kaken i to bunner. Dynk bunnene gjerne med litt melk.

Pisk kremfløten stiv sammen med melis.

Fyll kaken med vaniljekremen og deretter med et tynt lag vanlig krem over vaniljekremen. Dekk med et lag jordbærskiver og blåbær. Legg på den andre kakebunnen.

Dekk hele kaken med resten av kremen.

Pynt toppen av kaken som det norske flagget med jordbærskiver og blåbær (se tips).

Tips

♥ Et godt tips er å ha kakebunnen en stund i fryseren, slik at den stivner litt. Da er den lettere å dele i to bunner.

♥ Et annet godt tips er å legge bær i flaggmønster på et brett før du fyller kaken. Så sikrer du at du har tilstrekkelig pene bær til pynten, og så kan du bruke resten av bærene i fyllet.

♥ Du kan bruke ferdigkjøpt eller **hjemmelaget vaniljekrem**.

♥ Norgeskaken blir ekstra saftig hvis den får stå og trekke i et par timer før servering, men smaker best samme dag den er fylt.

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

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