Bløtkake med ananas

Ingredienser



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

Fyll og pynt:
6 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
250 g hermetisk ananas (se tips)
100 g hvit marsipan
50 g grønn marsipan

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 med lake fra ananasboksene.

Pisk kremfløten sammen med vaniljesukker. Del ananasringene opp i mindre biter. Riv den hvite marsipanen til fyllet.

Ha den nederste kakebunnen på et fat. Dekk med et lag krem og fordel over ananasbiter og halvparten av den revne marsipanen. Gjenta med det andre kakelaget.

Dekk hele kaken med pisket krem. Pynt kaken med ananasbiter og små "blader" av grønn marsipan.

Tips

250 g hermetisk ananas (avrent vekt) tilsvarer to små bokser. Mengden ananas er veiledene. Du kan for eksempel bruke en stor boks med hermetisk ananas i stedet for to små bokser. Husk at jo mer ananas du bruker, jo saftigere og friskere smak får kaken.

Kaken smaker best samme dag som den er fylt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blotkake-med-ananas