Bursdagsbløtkake

Ingredienser



Kakebunn:
5 egg
3 dl sukker
1,5 dl hvetemel
1,5 dl potetmel
1,5 ts bakepulver

Fyll 1:
5 dl ferdig vaniljekrem (Piano)

Fyll 2:
5 dl ferdig sjokoladekrem (Piano)

Pynt:
3 dl kremfløte
500 g marsipan eller 1 ferdigkjøpt marsipanlokk
kakelys

Fremgangsmåte

Pisk eggedosis. Sikt i det tørre og bland deigen forsiktig sammen. Hell deigen i en rund form (26 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca 40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen ved å skjære rundt kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og del den i 3 bunner. Dynk eventuelt med litt melk.

Fyll kaken med vaniljekrem i det første kakelaget og sjokoladekrem i det andre kakelaget (se tips). Dekk hele kaken med pisket krem. Ha over et marsipanlokk (se

tips). Pynt kaken etter ønske.

Tips

Bruk som sagt gjerne ferdigkjøpt vaniljekrem og sjokoladekrem i merket Piano (fra Tine). Det er svært lettvint, men resultatet blir likevel veldig godt. Rør minst mulig i vaniljekremen og sjokoladekremen før du fyller kaken, ellers kan fyllet bli for rennende.

Bruk gjerne ferdig kjøpt marsipanlokk, da sparer du en god del tid.

Hvis du vil kjevle ut marsipanlokket, er det lurt skjære opp en stor plastikpose og kjevle marsipanen mellom de to lagene med plast. Da er det også lett å løfte marsipanlokket over på kaken.

- -

HURRA FOR DEG

Hurra for deg som fyller ditt år!
Ja, deg vil vi gratulere!
Alle i ring omkring deg vi står,
og se nå vil vi marsjere,
bukke, nikke, neie, snu oss omkring,
danse så for deg med hopp og sprett og spring,
ønske deg av hjertet alle gode ting,
og si meg så, hva vil du mere?
Gratulere!

Høyt våre flagg vi svinger. Hurra!
Ja, nå vil vi riktig feste!
Dagen er din, og dagen er bra,
men du er den aller beste!
Se deg omkring hvem du vil ta!
Dans en liten dans med den du helst vil ha!
Vi vil alle sammen svinge oss så gla':
og en av oss skal bli den neste - til å feste!

(Margrethe Munthe)

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

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