Jordbærkake på 10 minutter



Ingredienser

1 sukkerbrød, 24 cm i diameter (se tips)

Fyll:
1 pk ferdigkjøpt vaniljekrem (Piano)

Pynt:
1 stor kurv friske jordbær eller
1-2 pk frosne jordbær
1 pk ferdiglaget jordbærgelé (Piano)

Fremgangsmåte

Start med å smelte geléen i en kjele ved svak varme til den er tyntflytende og klumpfri. Avkjøl til den er lunken, men fortsatt helt flytende.

Mens geléen avkjøles, fyller du kaken: Ha nederste bunnen på sukkerbrødet på et kakefat og fest en kakering rundt, slik at den strammer godt rundt kakebunnen. Smør halvparten av vaniljekremen over kakebunnen. Legg på den andre bunnen og smør over resten av vaniljekremen. Dekk med den siste kakebunnen.

Legg friske eller frosne jordbær på toppen av kaken. Fordel den avkjølte geléen over bærene. La kaken stå i kjøleskapet et par timer, til geléen har stivnet. Skjær rundt kaken med en skarp kniv og fjern kakeringen. Velbekomme!

Tips

Du kan bruke et ferdigkjøpt sukkerbrød (det har jeg brukt i kaken på bildet), eller du kan lage sukkerbrødet selv (se oppskrift på "Sukkerbrød" på detsoteliv.no).

- -

LAT-HANS SYNG

Måndag hev eg dagen fri,
tysdag hev eg gode stunder.
Onsdag treng eg kviletid,
torsdag gjeng eg kring og grundar.
Fredag gjer eg kva eg vil
laurdag stundar helgi til.
Og so er vika ute.
Snipp, snapp, snute.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaerkake-pa-10-minutter