Kavringkake med krem og syltetøy



Ingredienser

3 store egg
4,5 dl sukker
4 dl knust sukkerkavring

Pynt:
jordbærsyltetøy
3 dl kremfløte
revet kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk og lys eggedosis. Rør i den knuste kavringen (se tips). Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i ca 30 min.

Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv og ta den ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Dekk kaken med jordbærsyltetøy (se tips). Pisk fløten til krem og fordel kremen oppå syltetøyet. Pynt kaken med revet kokesjokolade. Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

Bruk helst syltetøy av god kvalitet uten altfor mye sukker og med god smak av bær, f.eks. 1 glass med "Noras Hjemmelagede Jordbærsyltetøy" (400 g).

Sukkerkavringer knuses best i morter, eller ha dem i en plastpost og kjevle over til de er helt finknust. I stedet for knuste sukkerkavringer kan du bruke ferdigkjøpt strøkavring.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kavringkake-med-krem-og-syltetoy