Bergenskake



Ingredienser

Kakebunn:
3 store egg
150 g sukker
4 ss vann
4 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
50 g potetmel
100 g hvetemel

Fyll:
2,5 dl seterrømme
3 ts vaniljesukker
125 g melis
350 g valnøtter
8 ss bringebærsyltetøy

Glasur:
1 dl kremfløte
200 g kokesjokolade

Pynt:
valnøtter
røde cocktailbær
grønn marsipan

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Pisk inn vannet. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend inn i eggedosisen. Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på rist på nederste rille i ovnen ved 180°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne den forsiktig fra formen men en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Pisk sammen seterrømme, melis og vaniljesukker. Hakk valnøttene helt fint og vend inn i rømmen.

Del sukkerbrødet i 3 lag. Legg det nederste kakelaget på et passende fat og stryk over 4 ss bringebærsyltetøy. Dekk med halvparten av nøttefyllet. Gjenta med det neste kakelaget og legg på den øverste kakebunnen. Sett kaken i kjøleskapet mens du lager sjokoladeglasuren.

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og ha i kokesjokoladen oppdelt i biter. La sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør glasuren jevn og avkjøl til den får passe smørekonsistens.

Dekk kaken med sjokoladeglasuren (se tips). Pynt kaken med noen valnøtter, røde cocktailbær og noen blader laget av grønn marsipan (se bildet).

Tips

Når du skal dekke kaken med sjokoladeglasuren lønner det seg å bruke en smørekniv og først smøre et tynt lag over hele kaken. La dette laget stivne litt slik at du får en jevn hinne over hele kaken, før du heller over resten av sjokoladeglasuren og smører den jevnt over kaken.

Oppskriften på "Bergenskake" er hentet fra boken "Ta kaka", Selja Forlag (2005). I denne boken kalles kaken for "Marthas Bergenskake", og det står at kaken også kalles for "Morsdagskake" - blant annet ble den kalt "Morsdagskake" på Bergen kommunale husmorskole før i tiden.

- -

EG VE TE BERGEN

"Eg ve te Bergen, ve te Bergen med det samme.
Der har eg det så fisken i vannet:
Vått og kaldt, og breiflabb overalt.

Å leve går an
uten Brann
og uten bauekorps og vannkopper på Haukeland.
Eg e glad i godt ver
og torre kler,
men likevel så sønger eg så ofte så eg kan:

Eg ve te Bergen, ve te Bergen med det samme.
Der har eg det så fisken i vannet:
Vått og kaldt, og breiflabb overalt.

Det fins mykje å se,
det e'kje det.
Og ikkje savner eg vel fisketorv og Laksevåg,
og Laksevågfergen og,
nei mitt problem,
eg ve hem,
e at eg savner nokken eg
så eg kan prate i munnen på,
så det ikkje går håll i hovvet på,
for de prater like mykkje de og.

Eg ve te Bergen, ve te Bergen med det samme.
Der har eg det så fisken i vannet:
Vått og kaldt, og breiflabb overalt."

(Knutsen & Ludvigsen)

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

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