Bløtkake med gelélokk (rød)



Ingredienser

Sukkerbrød:
6 egg
180 g sukker
180 g hvetemel
30 g potetmel
1 ts bakepulver

Fyll:
7,5 dl vaniljekrem (Piano)
evtl noen grønne druer og banan

Pynt:
grønne druer og banan
2 pk jordbærgelépulver
5 dl vann
3 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel, potetmel og bakepulver og vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del i tre bunner. Dynk bunnene med litt juice eller melk.

Fyll begge lag med vaniljekrem (og eventuelt noen biter med banan og druer).

Løs opp gelépulveret i kokende vann. Avkjøl til geléen er kald og tyktflytende.

Dekk toppen av kaken med et tynt lag vaniljekrem. Legg på et mønster med halve druer og bananskiver (ikke del opp bananen før geléen er klar til å ha på kaken, slik at bananskivene ikke blir brune).

Fest aluminiumsfolie stramt rundt hele kaken, litt høyere enn selve kaken (fest skjøten med en knappenål). Bruk en spiseskje og øs geléen over kaken. Gjør dette i tre omganger, slik at geléen stivner litt etter hvert. Sett kaken i kjøleskapet til geléen er helt stiv. Ta vekk folien og pynt kanten av kaken med pisket krem.

Tips

Bløtkaken kan selvsagt også fylles og pyntes med annen frukt eller bær. Vær imidlertid oppmerksom på at både kiwi og ananas inneholder enzymer som gjør at geléen ikke stivner, så dette må du unngå å ha på toppen av kaken.

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

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