Østermaries kremkake



Ingredienser

Sukkerbrød:
3 store egg
100 g sukker
90 g hvetemel
0,5 ts bakepulver

Dynking:
8 ss juice eller fruktsaft

Fyll:
3 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
1 dl fast bringebærsyltetøy

Pynt:
100 g kokesjokolade
2 dl kremfløte
friske jordbær

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til luftig eggedosis. Vend i mel som er siktet sammen med bakepulver. Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 160°C i ca 35 min.

Avkjøl kaken helt i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 3 bunner og dynk med juice eller fruktsaft.

Pisk kremfløten sammen med vaniljesukker. Smak til med bringebærsyltetøy. Fordel bringebærkremen mellom kakebunnene.

Smelt kokesjokoladen sammen med 1 ss kremfløte over vannbad eller i mikro (se tips). Avkjøl litt og smør den så forsiktig over toppen av kaken. Sett kaken i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Pynt kaken med sprøytet krem langsmed kanten. Pynt toppen av kaken med noen kremdotter og friske jordbær.

Tips

Kremfløten i sjokoladeglasuren tilsettes slik at sjokoladen skal bli myk nok til at det går an å skjære kakestykker uten at sjokoladelokket sprekker. Men ikke tilsett mer fløte enn angitt, ellers vil sjokoladeglasuren bli for flytende.

Kaken oppbevares kjølig frem til servering. Den bør helst serveres samme dag som den er fylt, slik at kremen er helt fersk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ostermaries-kremkake