Kremkake med fruktcocktail og romkrem



Ingredienser

Sukkerbrød:
6 egg
2 dl sukker
2 dl hvetemel
1 dl potetmel
2 ts bakepulver

Fyll og pynt:
5 dl ferdigkjøpt romkrem
1 stor boks hermetisk fruktcocktail
3 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker

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 165°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 dem med sukkerlake fra fruktcocktailboksen.

Legg den nederste kakebunnen på et kakefat. Smør over halvparten av romkremen. La fruktcocktailen renne godt av seg og fordel en tredjedel av frukten over

romkremen. Dekk med den andre kakebunnen. Smør over resten av romkremen og fordel en tredjedel av fruktcocktailen over. Legg på den siste kakebunnen.

Pisk kremfløten stiv og smak til med vaniljesukker. Dekk kaken med kremen. Pynt med sprøytet krem og resten av fruktcocktailen.

Tips

Som alle kremkaker smaker denne bløtkaken best samme dag som den er fylt, for da er kremen fersk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kremkake-med-fruktcocktail-og-romkrem