Bløtkake med marengs



Ingredienser

1 sukkerbrød (24 cm), ferdigkjøpt eller hjemmelaget.

Fyll og pynt:
3-5 dl kremfløte
2 dl bringebærsyltetøy
1 pose pikekyss
3 pk krokan kakepynt (Freia)

Fremgangsmåte

Bruk ferdigkjøpt sukkerbrød, eller lag kakebunnen selv (se oppskrift på "Sukkerbrød" på detsoteliv.no).

Del kakebunnen i tre lag. Dynk kakebunnene eventuelt med litt melk. Fyll hvert kakelag ved å først smøre på bringebærsyltetøy. Dekk deretter med pisket krem og trykk pikekyss god ned i kremen.

Dekk til slutt toppen med pisket krem og ha et tynt lag krem langsmed kanten av kaken. Press krokan kakepynt inntil kanten på kaken og pynt toppen med noen pikekyss.

Tips

Bløtkaken er superrask å lage om du bruker ferdigkjøpt sukkerbrød. Det har jeg gjort i kaken på bildet.

Kaken smaker best samme dag som den er laget, men bør få stå og trekke i et par timer før servering, slik at pikekyssene har blitt litt myke og blander seg med kremen.

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

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