Vårdrømmen

Ingredienser



Kakebunn:
6 egg
180 g sukker
180 g hvetemel
1 ts bakepulver

Eggekrem (brukes i bringebær- og ananaskremen):
4 eggeplommer
3 dl melk
1 dl sukker
0,5 dl maizena
2 ts vaniljesukker

Til bringebærfyllet:
1/2 av eggekremen
5 plater gelatin
200 g bringebær (se tips)
1,5 dl kremfløte

Til ananasfyllet:
1/2 av eggekremen
6 plater gelatin
1 liten boks ananas (se tips)
1,5 dl kremfløte

Pynt:
3 dl kremfløte
500 g marsipan eller ferdigkjøpt marsipanlokk
gelétopper og geléhjerter

Fremgangsmåte

Kakebunnen:
Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt i mel og bakepulver. Rør forsiktig til deigen er klumpfri.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 160°C i 45 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Eggekrem:
Varm opp alle ingrediensene til eggekremen under stadig omrøring helt til kremen tykner. Avkjøl.

Bringebærkrem:
Legg gelatinplatene i bløt i kaldt vann i 10 min. Varm opp bringebærene og mos dem med en stavmikser. Press bringebærmassen igjennom en sikt, slik at alle bringebærfrøene fjernes. Klem ut vannet av gelatinplatene og løs dem opp i den varme bringebærsausen. Avkjøl. Bland med pisket krem.

Ananaskrem:
Legg gelatinplatene i bløt i kaldt vann i 10 min. La ananasen renne godt av seg og mos den med en stavmikser. Varm opp mosen. Klem ut vannet av gelatinplatene og løs dem opp i den varme ananasmosen. Avkjøl. Bland med pisket krem.

Montering:
Del kakebunnen i tre bunner. Dynk bunnene med litt av juicen fra ananasboksen.

Ha den nederste kakebunnen på et fat og fest kakeringen rundt kaken. Hell over ananasfyllet. Legg på den andre kakebunnen og hell over bringebærfyllet. Legg på den siste kakebunnen. Sett kaken i kjøleskapet i et par timer, til fyllet har stivnet.

Fjern kakeringen. Dekk hele kaken med pisket krem og ha over marsipanlokk. Pynt med gelétopper og røde geléhjerter.

Tips

Du kan godt bruke frosne bringebær til bringebærfyllet.

Kaken blir også veldig god med banankrem i stedet for ananaskrem. Bytt da ananasen i ananasfyllet ut med to bananer.

- -

VÅRSØG

"No skin det sol e høgste Svealiå
No bli det vår, det kjenne e so vel
De søng så trongt kring alle dalasiå
å synnåvinn han kjem å gjer me sel.

Når sommarn kjem, da bli det fint e fjellå,
da ska e dit å hør kår bekkjinn søng,
å kliv te topps e brattast berjestellå
å vea tort å tåg å tåbærløng.

E kjenne lokt tå gras kring alle haua,
å sola skin, å bjøllåin kling så kløkt.
Å tjønninn legg så blank der e ska laua
me berg ekreng, der e kainn sol me trøkt.

Ådu, å du, kår sårt å sælt e stoinna,
når sola skin frå kvite høgdå ne.
Da væt e vår'n han e kje lenger oinna
at e får levva slik ein somar te.

Da væt e vesst at bekkjinn legg å venta
poinn kalle isa me så sval ein drekk.
- Når hausten kjem å sistkveldskløva henta,
da ska e takk for sommarn så e fekk."

(Sangtekst: Hans Hyldbakk)

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

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