Bløtkake med bær og frukt



Ingredienser

1 ferdigkjøpt sukkerbrød (24 cm i diameter) eller hjemmelaget:

Sukkerbrød:
4 store egg
2 dl sukker
1 ts bakepulver
80 g hvetemel
30 g potetmel

Fyll og pynt:
6 dl kremfløte
3 ss melis
1 kurv jordbær
2 kiwi
1 stor mango
1 liten boks hermetisk fersken
12 stk physalis

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 (24 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 170°C i ca 45 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 kaken i tre bunner og dynk dem med ferskensaften fra hermetikkboksen.

Pisk kremfløten til krem og smak til med melis.

Skjær den ene kiwien i skiver (til pynt) og den andre i terninger. Skjær mangofrukten og godt avrent fersken i terninger. Skjær jordbærene i skiver.

Legg den nederste kakebunnen på et fat. Dekk med terninger av kiwi, mango og fersken. Smør så et lag pisket krem over frukten. Dekk med det andre kakelaget. Legg på jordbær i skiver. Smør over et lag med pisket krem. Dekk med den siste kakebunnen.

Smør resten av kremen over toppen og sidene på kaken, slik at den blir helt dekket. Pynt kaken med kiwi i skiver, jordbær i skiver, litt mango og til slutt physalis.

Tips

Det går fint an å lage sukkerbrødet dagen i forveien, dersom du ikke bruker ferdigkjøpt. Kaken bør imidlertid serveres samme dag som den fylles, for pisket krem smaker best når den er helt fersk!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blotkake-med-baer-og-frukt