Bløtkake med rips



Ingredienser

Sukkerbrød:
4 egg
2,5 dl sukker
1,5 dl potetmel
1,5 dl hvetemel
3 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
5 ss kokende vann

Fyll:
5 dl vaniljekrem
ca. 3 dl rips (se tips)

Pynt:
3 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker
noen ripsklaser

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend i sammen med kokende varmt vann. Bland forsiktig.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken ved 180°C i ca 40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen til den er helt kald. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kaken i tre bunner. Dynk bunnene eventuelt med litt melk. Legg den nederste kakebunnen på et fat. Smør over halvparten av vaniljekremen. Legg på noen rips. Gjenta med det andre kakelaget.

Pisk kremfløten til krem og bland i vaniljesukker. Dekk kaken med kremen.

Pynt med ripsklaser.

Tips

Mange synes at rips er alt for sure, men trikset er å ikke fylle kaken med for mange!

Bløtkake med rips smaker best samme dag den er fylt, slik at kremen er helt fersk.

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

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