Bringebærkake med romkrem



Ingredienser

Sukkerbrød:
5 egg
150 g sukker
150 g hvetemel
1 ts bakepulver

Dynking:
litt melk, eventuelt tilsatt noen dråper romessens

Fyll og pynt:
5 dl romkrem (se tips)
2 dl kremfløte
1 kurv bringebær

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend inn.

Hell deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 minutter. Avkjøl.

Del sukkerbrødet i tre lag og dynk bunnene.

Pisk kremfløten og vend inn romkremen.

Fyll hvert lag med et tynt lag romkrem og noen friske bringebær. Legg kaken sammen.

Smør resten av romkremen på toppen av kaken og pynt med bringebær.

Tips

Jeg har her brukt ferdigkjøpt romkrem (Piano fra Tine).

Kaken har godt av å stå og trekke i et par timer før servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaerkake-med-romkrem