Multekremkake



Ingredienser

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

Dynking:
Lakka multelikør (kan sløyfes)

Fyll:
2 dl multesyltetøy
250 g multer

Multekrem:
6 dl kremfløte
4 dl multesyltetøy

Pynt:
250 g multer

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Ha deigen i rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 30 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 tre bunner. Dynk bunnene med multelikør eller bruk bare saft fra multene eller litt melk.

Pisk kremfløten til krem og smak til med multesyltetøy (se tips).

Legg den nederste kakebunnen på et fat. Smør på multesyltetøy og fordel over noen multer. Dekk med multekrem.

Legg på den andre kakebunnen og gjenta prosessen ved å smøre på multesyltetøy, så legge på multer og deretter legge over multekrem.

Legg på den siste kakebunnen. Dekk hele kaken med resten av multekremen og pynt med multer.

Tips

Mengden syltetøy avhenger av hvor sterk multesmak du vil ha og hvor søt du liker kremen. Jeg liker sterk multesmak og bruker nokså mye multesyltetøy. Rør eventuelt i hele multer også, slik at du får mer multesmak uten å øke søtningsgraden. Smak eventuelt til kremen med litt vaniljesukker og multelikør.

Kaken smaker best samme dag den er fylt.

Se også "Marsipankake med multekrem".

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

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