Bløtkake med bær

Ingredienser



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

Fyll og pynt:
7,5 dl kremfløte
2 ss vaniljesukker
friske jordbær, blåbær og bringebær

Fremgangsmåte

Pisk lys og tykk eggedosis av egg og sukker. Sikt i det tørre og bland forsiktig til en jevn deig. Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30-35 min.

Avkjøl sukkerbrødet helt i formen. Skjær forsiktig langs kanten på formen med en kniv, og ta kaken ut av formen. Fjern bakepapiret og del kaken i 3 bunner. (Dynk bunnene eventuelt med litt melk.)

Pisk kremfløten og vaniljesukker til luftig krem.

Fyll og pynt kaken med krem og friske bær.

Tips

"Bløtkake med bær" kan godt stå og trekke i kjøleskapet i noen timer før servering, men smaker best samme dag som den er fylt.

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

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