Bløtkake med jordbær og multer



Ingredienser

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

(Eller bruk ferdigkjøpt sukkerbrødsbunn, 24 cm i diameter)

Dynking:
0,5 dl konjakk
0,5 dl vann

Fyll og pynt:
5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem (Piano fra Tine)
3 dl kremfløte
1 ss vaniljesukker
friske jordbær, multer, kiwi og blåbær
1,5 dl eplegelé (se tips)

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 før den tas ut. Del kaken i 3 bunner (eller bruk som sagt ferdigkjøpt

sukkerbrødsbunn).

Bland like deler vann og konjakk (med mindre du er veldig glad i konjakk da:-)). Dynk kakebunnene med dette.

Pisk kremfløten til krem. Bland ca 1/3 av kremen med vaniljekremen. Fyll kaken med vaniljekrem, multer og jordbærskiver.

Bland resten av den piskede kremen med vaniljesukker. Dekk kaken med kremen. Pynt deretter toppen av kaken med kiwi, jordbær, multer og blåbær.

Smelt eplegeléen (dette gjøres raskt ved å ha glasset noen sekunder i mikroen). Øs geléen forsiktig over toppen av kaken med en spiseskje, slik at kiwi og bærene blir blanke. Sett kaken i kjøleskapet til geléen har stivnet.

Tips

Eplegelé fås kjøpt på glass i de fleste velassorterte matvarebutikker (for eksempel fra Nora). Se i hyllene med syltetøy.

Det er lov å jukse: Bløtkaken på bildet er laget med ferdigkjøpt sukkerbrødsbunn.

Kaken 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-jordbaer-og-multer