17. mai-bløtkake



Ingredienser

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

Dynking:
♥ 1 dl melk

Fyll:
♥ 4 dl kremfløte
♥ 280 g rørt jordbærsyltetøy (se tips)

Pynt:
♥ 4 dl kremfløte
♥ 1 ss melis
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 150 g bringebær
♥ 150 g blåbær

Fremgangsmåte

Sukkerbrød:
Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver. Vend dette inn i eggedosisen.

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

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Fjern bakepapiret og del kaken i tre bunner. Dynk disse godt med melk.

Fyll og pynt:
Pisk kremfløten til fyllet til stiv krem. Vend inn rørt jordbærsyltetøy.

Fyll kaken med jordbærkremen.

Pisk resten av kremfløten og smak kremen til med melis og vaniljesukker.

Smør omtrent halvparten av kremen jevnt rundt hele kaken. Sprøyt resten av kremen i mønster oppå og rundt kaken.

Pynt kaken med friske bær (og eventuelt noen blomster som på bildet). Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Til fyllet kan man bruke 1 pk Noras rørte jordbærsyltetøy (kjøpes frossen), eller du kan røre jordbærsyltetøy selv med friske jordbær og smake til med melis.

♥ Husk at kremen til fyllet bør piskes stivt siden rørt jordbærsyltetøy ikke er så fast i konsistensen.

♥ Kaken bør fylles og pyntes samme dag som den serveres. Sukkerbrødbunnen kan godt lages dagen i forveien. Oppbevares i så fall kjølig og godt innpakket i plast, så bunnen ikke blir tørr.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/17-mai-blotkake