Hjertebløtkake



Ingredienser

Sukkerbrød:
4 egg
125 g sukker
125 g hvetemel
0,5 ts bakepulver

Fyll og pynt:
5 dl vaniljekrem
3 dl kremfløte
1 kurv jordbær
1 pk jordbærgelé
3 dl vann
sjokoladedekor (og 2 stk sjokoladehjerter)

Fremgangsmåte

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

Fyll deigen i en hjerteform (1,5 liter) som er dekket med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30-40 min, eller til kaken er gjennomstekt. Avkjøl kaken i formen. Løsne den fra formen med en tynn, skarp kniv. Hvelv kaken ut og fjern forsiktig bakepapiret. Del kaken i to bunner.

Vask kakeformen og dekk den med tynn plastfolie (gladpack). Legg den øverste kakebunnen i formen (pakk den andre bunnen inn i plastpose, så den holder seg myk). Legg rensede jordbær i skiver på kakebunnen i formen.

Lag jordbærgelé med 3 dl vann. La den avkjøle til den er helt kald og begynner å tykne, men fortsatt er flytende nok til å fordeles over jordbærene i formen (se tips). Sett kakeformen med de gelédekkede jordbærene i kjøleskapet et par timer til geléen har stivnet.

Legg den nederste kakebunnen på et kakefat (dynk den eventuelt med noen spiseskjeer melk). Dekk med vaniljekrem som er blandet sammen med litt pisket krem. Løft forsiktig kakebunnen med jordbærene ut av kakeformen. Fjern plastfolien og legg kakebunnen oppå den vaniljekremdekkede kakebunnen. Pynt kakens kanter med sprøytet krem og sjokoladedekor.

Tips

Det er viktig at jordbærgeléen er tilstrekkelig tykk før du fordeler den på jordbærene. Er den for flytende, vil den bare trekke inn i kakebunnen og bli borte. Du må altså vente til geléen begynner å stivne og "klumpe seg". Men det er viktig å følge med hele tiden for det er fort gjort at geléen blir for stiv også. Et alternativ er å bruke ferdigkjøpt gelé eller ripsgelé som kjøpes på glass. Denne kan smeltes raskt i mikro og deretter øses over bærene med en spiseskje.

Gå inn på www.detsoteliv.blogg.no om du vil se stort bilde av denne bløtkaken.

- -

MITT HJERTE ER DITT

"Kjærlighet kommer og kjærlighet går,
ingen veit vægen vi vandre,
men din vil je vara i dager og år,
je vil itte sjå på andre.

Mitt hjerte er ditt, ditt hjerte er mitt,
og visa med seljelyd låter.
Min glede er din, din glede er min,
og sorgen er min når du gråter.

Kjærlighetsrosa er frodig og sterk,
den kæin få knopper og blømme.
Kjærlighetsrosa er skaperens verk,

det ska vi æiller forglømme.

Mitt hjerte er ditt, ditt hjerte er mitt,
og visa med seljelyd låter.
Min glede er din, din glede er min,
og sorgen er min når du gråter."

(Tekst: Nils Ferlin/Oversettelse: Alf Prøysen, Musikk: Geir Holmsen.)

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

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