Sommerfuglbløtkake



Ingredienser

Sukkerbrød:
6 egg
180 g sukker
180 g hvetemel
1,5 ts bakepulver

Fyll og pynt:
7,5 dl kremfløte
2,5 dl jordbærsyltetøy
1 ss vaniljesukker
1 kurv jordbær
rosa og hvitt kakestrøssel
sjokoladepinner

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til stiv eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend den inn i eggedosisen. Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 40 min. Avkjøl kaken i formen før den løsnes. Fjern bakepapiret og del kaken i 3 bunner. Legg disse oppå hverandre og del så kaken på midten, slik at du får 6 halve kakebunner. Disse skal legges mot hverandre, slik at kaken får sommerfuglfasong. Dynk bunnene med litt melk.

Pisk kremfløten til krem. Del den i to deler. Vend jordbærsyltetøy i den ene delen og vaniljesukker i den andre delen.

Legg de to nederste kakebunnene på et kakefat med den runde siden mot hverandre. Dekk med halvparten av jordbærkremen og legg på jordbærskiver. Legg på de neste to kakebunnene. Dekk med resten av jordbærkremen og legg på jordbærskiver. Legg på de siste to kakebunnene.

Smør så den hvite kremen i en jevnt og dekkende lag over hele kaken. Pynt med kakestrøssel og to følehorn av sjokolade.

Tips

Du kan bruke vanlig jordbærsyltetøy, men rørt jordbærsyltetøy gir ekstra god jordbærsmak (1 pk er på 225 g fra Nora, kjøpes frossen).

Rosa og hvitt kakestrøssel fås kjøpt i ulike butikker/nettbutikker som selger kakepynt. Jeg har også kjøpt en del hos Mega, Traktøren og Tilbords. Du kan selvfølgelig bruke kakestrøssel i andre farger også. Til følehorn har jeg brukt to sjokoladepinner hentet fra Freias konfekteske "Dessertsjokolade". Lakrislisser kan for eksempel også brukes.

Sukkerbrødet kan bakes dagen i forveien (eventuelt fryses), men kaken bør serveres samme dag den er fylt slik at kremen er luftig og fersk.

- -

AGNES, MIN DEJLIGE SOMMERFUGL

"Agnes, min dejlige sommerfugl,
dig vil jeg legende fange!
Jeg fletter et garn med masker små,
og maskerne ere mine sange!

- Er jeg en sommerfugl, liden og skær,
så lad mig af lyngtoppen drikke;
og er du en gut, som lyster en leg,
så jag mig, men fang mig ikke!

Agnes, min dejlige sommerfugl,
nu har jeg maskerne flettet;
dig hjælper visst aldrig din flagrende flugt,
snart sidder du fangen i nettet!

- Er jeg en sommerfugl, ung og blank,
jeg lystig i legen mig svinger;
men fanger du mig under nettets spind,
så rør ikke ved mine vinger!

Nej, jeg skal løfte dig varligt på hånd
og lukke dig ind i mit hjerte;
der kan du lege dit hele liv
den gladeste leg, du lærte!"

(Tekst: Henrik Ibsen, "Agnes og Ejnars kærlighetssang" hentet fra 1. akt av skuespillet "Brand", 1866. Melodi: Agathe Backer-Grøndahl, "Opus 2: Fem Sange", 1873.)

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

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