Bløtkake med bringebær og sjokoladekrem



Ingredienser

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

Eller bruk ferdigkjøpt sukkerbrødsbunn som er 24 cm i diameter (se tips).

Dynking:
0,5 dl melk

Bringebærkrem:
2,5 dl kremfløte
1-2 dl bringebærsyltetøy (se tips)

Sjokoladekrem:
2,5 dl kremfløte
6 ss sjokolademelkpulver (se tips)

Pynt:
2,5 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker
1 ss sjokolademelkpulver
sjokoladeblonder

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Ha deigen i en kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 30-40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del i tre bunner og dynk disse med melk.

Lag bringebærkrem ved å piske kremfløten stiv og smake til med bringebærsyltetøy. Fyll dette i det nederste kakelaget.

Lag sjokoladekrem ved å piske kremfløten stiv og smake til med sjokolademelkpulver. Fyll dette i det andre kakelaget. Dekk med den siste kakebunnen.

Dekk hele kaken med pisket krem smaksatt med vaniljesukker. Sikt over et lag sjokolademelkpulver. Pynt med sprøytet krem og sjokoladeblonder.

Tips

Denne kaken blir utrolig mye bedre om du bruker rørt bringebærsyltetøy, selv om vanlig kjøpt syltetøy selvfølgelig også kan brukes. Jeg har her brukt rørt bringebærsyltetøy fra Nora (kjøpes frossen) som smaker omtrent som hjemmelaget. Vær oppmerksom på at rørt bringebærsyltetøy er litt mer flytende enn vanlig syltetøy, så du må huske å piske kremen ordentlig stiv før du vender i syltetøyet.

Smak deg frem med sjokolademelkpulver, antall spiseskjeer avhenger av hvor sterk sjokoladesmak du vil ha på sjokoladekremen. Du kan for eksempel bruke Oboy eller Nesquick.

Det går fint å bruke ferdigkjøpt sukkerbrødsbunn hvis du har dårlig tid. Det gjorde jeg da jeg lagde kaken på bildet.

Kaken er best samme dag den er laget, slik at kremen er helt fersk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blotkake-med-bringebaer-og-sjokoladekrem