Bløtkake med bærsymfoni



Ingredienser

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

Fyll 1:
♥ 300 g frossen skogsbærblanding

Fyll 2:
♥ 3 dl vaniljekrem

Pynt:
♥ 4 dl kremfløte
♥ 2 ss melis
♥ 500 g friske jordbær, bringebær, blåbær, moreller, bjørnebær
♥ 225 g ripsgele

Fremgangsmåte

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 160°C i 45 minutter. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Fjern bakepapiret og del kaken i tre bunner.

Ha de frosne skogsbærene i en skål og la de tine.

Legg den nederste kakebunnen på et kakefat. Dekk bunnen med tint skogsbærblanding (ikke bruk all bærsaften, for da kan kakebunnen bli for bløt).

Legg på den andre kakebunnen og smør på vaniljekremen. Legg på den siste kakebunnen.

Pisk kremfløten til luftig krem sammen med melis. Smør krem over hele kaken og sprøyt gjerne resten av kremen langsmed kanten av kaken.

Legg en herlig variasjon av friske bær på toppen av kaken.

Smelt ripsgeleen ved å varme glasset i mikroen. Rør ripsgeleen glatt og la den avkjøle seg til den er kald, men fortsatt flytende. Øs geleen over bærene oppå kaken.

Sett kaken i kjøleskapet i noen timer slik at ripsgeleen stivner.

Tips

♥ Sukkerbrødet kan gjerne lages i forveien. Skal du bare oppbevare kaken i en dag, holder det å pakken den godt inn i plast. Hvis du vil servere kaken flere dager senere, bør du fryse kakebunnen. Jeg pleier å lage noen sukkerbrød klare, deler dem i bunner og legger kakene i fryseren med bakepapir mellom lagene. Sukkerbrødet tiner raskt når kaken er ferdig oppskjært og du legger kakebunnene utover kjøkkenbordet. Da er det alltid lettvint å fylle en bløtkake hvis du får uventede gjester.

♥ Kaken bør fylles og pyntes samme dag som den skal serveres slik at både kremen og bærene er ferske.

♥ Ripsgele fås kjøpt ferdig på glass. Finnes i de fleste, store matbutikkene (se i hyllene for syltetøy). Skulle du få ripsgele til overs, kan du bare sette glasset tilbake i kjøleskapet, så vil den stivne igjen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blotkake-med-baersymfoni