Blåbærkake med ostekrem og sitronfyll

Ingredienser



Blåbærkakebunner:
♥ 4 egg
♥ 600 g sukker
♥ 600 g rømme (se tips)
♥ skall av 2 sitroner
♥ 4 ts bakepulver
♥ 500 g hvetemel
- -
♥ 350 g blåbær (se tips)
♥ 1 ss hvetemel

Sitronfyll:
♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl presset sitronsaft
♥ revet skall av 2 sitroner
♥ 100 g smør

Ostekrem:
♥ 200 g smør
♥ 300 g kremost
♥ 400 g melis
♥ 2 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ 250 g blåbær

Fremgangsmåte

Start kvelden i forveien med å gjøre klar sitronkremen:
Ha eggeplommer, sukker, sitronjuice og sitronskall i en metallbolle og sett bollen over en kjele med kokende vann. (Bollen skal ikke komme i kontakt med vannet, kun varmes opp av dampen).

Varm opp sitronkremen over vanndampen under stadig visping, helt til kremen blir tykk og kremete. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter.

Avkjøl sitronkremen og ha den deretter i en skål og dekk til med plastfolie. Sett bollen i kjøleskapet til dagen etter.

Blåbærkakebunner:
Pisk egg og sukker til tykk og luftig eggedosis. Rør inn rømme, revet sitronskall og bakepulver. Bland inn hvetemelet og rør til deigen blir jevn og klumpfri.

Ha blåbærene i en bolle og dryss over 1 ss hvetemel. Rør litt rundt så blåbærene blir dekket med litt mel (dette forhindrer at alle blåbærene synker til bunns i kakene under stekingen). Vend blåbærene deretter inn i deigen med en slikkepott (rør forsiktig så blåbærene ikke knuser).

Fordel deigen jevnt i 2 runde former (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca 40 minutter (sjekk med kakenål at kakene er helt gjennomstekte før du tar dem ut av ovnen). Avkjøl kakene i formene til de er helt kalde (de kan gjerne stå innpakket i plast til dagen etter).

Ostekrem:
Pisk sammen ingrediensene til en luftig ostekrem. Husk at både kremost og smøret bør være romtempererte og bløte, slik at det ikke blir klumper i ostekremen. Sett ostekremen i kjøleskapet til den får passe tykke smørekonsistens.

Montering:
Løsne kakebunnene fra kakeformene og fjern bakepapiret. Skjær vekk den brune toppen på kakene og del deretter hver av kakene på midten så du får 4 kakebunner.

Legg kakebunnene sammen med først et tynt lag ostekrem og deretter sitronkrem imellom hvert av lagene. Dekk hele kaken med ostekrem. Pynt kaken med friske blåbær til slutt.

Tips

♥ Jeg bruker store blåbær til denne kaken fordi de holder mer på blåfargen enn skogsblåbær. Da får du lyse kakebunner, men tydelige blå flekker der blåbærene er.

♥ Du kan bruke seterrømme eller lettrømme. 6oo g tilsvarer 2 bokser.

♥ Jeg pleier å gjøre klar både sitronkremen og kakebunnene kvelden i forveien. Husk å pakke kakebunnene inn i plast så de ikke blir tørre. Jeg passer også på å ta smøret til ostekremen ut av kjøleskapet slik at det blir mykt til dagen etter.

♥ Dagen etter går det raskt å piske opp ostekremen og gjøre klar kaken.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaerkake-med-ostekrem-og-sitronfyll