Kremkake med jordbær og sjokoladeglasur



Ingredienser

Sukkerbrød:
♥ 4 egg
♥ 160 g sukker
♥ 90 g hvetemel
♥ 100 g potetmel
♥ 1,5 ts bakepulver

Fyll og pynt:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 400 g jordbær
♥ 1 pose pikekyss

Sjokoladeglasur:
♥ 100 g smør
♥ 100 g lys kokesjokolade
♥ 4 eggeplommer
♥ 4 ss sukker

Fremgangsmåte

Sukkerbrød:
Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt i de tørre ingrediensene og bland deigen forsiktig sammen (se tips). Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 150°C i 45 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 2 lag.

Fylling av kaken:
Pisk kremfløten til luftig krem sammen med vaniljesukker.

Fyll kaken med halvparten av kremen. Press pikekyss ned i kremen og legg deretter på jordbær I skiver. Legg på den andre kakebunnen.

Dekk hele kaken med resten av kremen (tynt på sidene og tykt på toppen). Sett kaken i kjøleskapet mens du lager sjokoladekremen.

Sjokoladeglasur:
Smelt smøret i en liten kjele sammen med sjokoladen. Rør blandingen jevn og avkjøl.

Pisk eggeplommene sammen med sukkeret til det blir lyst og luftig. Pisk inn det avkjølte sjokoladesmøret til du får en tykk sjokoladekrem.

La kremen stå kjøleskapet til den er fastere, men fortsatt bløt nok til at den kan smøres over kaken.

Pynting:
Ta kaken ut av kjøleskapet. Smør sjokoladekremen forsiktig over hele kaken ved hjelp av en smørekniv.

Pynt med jordbær og marengs. Sett kaken tilbake i kjøleskapet og la kaken stå kaldt frem til servering.

Tips

♥ Det er viktig at sjokoladekremen har passe konsistens når du har den over kremen og at den er helt avkjølt, ellers smelter kremen. Avkjøl sjokoladekremen en stund dersom den virker for tynn i konsistensen, men den må heller ikke bli for tykk, ellers blir den vanskelig å smøre over kaken.

♥ La kaken gjerne stå og trekke i noen timer før servering. I løpet av denne tiden vil pikekyssene bli myke i konsistensen og blande seg med kremen på en nydelig måte!

♥ Se også oppskrift på den populære bløtkaken Islandsk kjempe som fylles med aprikos i stedet for jordbær.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kremkake-med-jordbaer-og-sjokoladeglasur