Syltetøy- og mascarponekake



Ingredienser

Kakebunner:
♥ 2 egg
♥ 2,5 dl melk
♥ 1 dl nøytral matolje
♥ 1 ss vaniljepasta eller -ekstrakt
♥ 400 g sukker
♥ 3 ts bakepulver
♥ 1 ts salt
♥ 350 g hvetemel
♥ 2,5 dl vann

Fyll:
♥ 400 g tykt jordbærsyltetøy

Mascarponekrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 250 g mascarpone
♥ 100 g melis
♥ 1 ts vaniljepasta eller -ekstrakt

Pynt:
♥ 1 dl tørket bringebærstrøssel

Fremgangsmåte

Kakebunner:
Visp egg, melk, olje og vanilje lett sammen I en annen bolle blandes sukker,

bakepulver, salt og hvetemel.

Ha det tørre i bollen med det våte. Tilsett også vannet og pisk deigen sammen i et par minutter så den blir helt jevn og klumpfri. Kakedeigen skal bli temmelig tynn i konsistensen.

Fordel deigen i 2 runde former (24 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen.

Stek kakene på rist midt i ovnen ved 180°C i ca. 25 minutter. De skal være gjennomstekte, men fortsatt helt lyse i fargen. Avkjøl kakebunnene til de er helt kalde.

Mascarponekrem:
Pisk kremfløten til krem. Tilsett mascarpone, melis og vaniljeekstrakt. Pisk dette sammen til en tykk og myk mascarponekrem

Fylling og pynting av kaken:
Legg den nederste kakebunnen på et fat og fordel over tykt jordbærsyltetøy.

Bre over et tykt lag mascarponekrem.

Legg på den andre kakebunnen og dekk toppen med mascarponekrem.

Dryss over bringebærstrøssel til pynt.

Tips

♥ Mascarpone er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste norske matbutikker.

♥ Frysetørket bringebær fås kjøpt i helsekostforretninger og kan smuldres over kaken. Jeg brukte her dette strøsselet.

♥ Bruk tykt jordbærsyltetøy med god smak av jordbær som ikke blir for rennende. Gjerne en hjemmelaget type med høyt innhold av jordbær.

♥ Merk at kakerøren til denne deigen er litt spesiell og blir tynnere i konsistensen enn det som er vanlig. De ferdigstekte kakebunnene blir lyse og delikate i fargen og myke. Kakebunnene kan gjerne lages klare dagen i forveien. Pakk dem inn i plast så de ikke blir tørre.

♥ Kaken bør fylles og pyntes på serveringsdagen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/syltetoy-og-mascarponekake