Bløtkake med jordbær, vaniljekrem og Daim



Ingredienser

Sukkerbrød:
♥ 4 egg
♥ 120 g sukker
♥ 120 g hvetemel
♥ 0,5 ts bakepulver

Dynking:
♥ 0,5 dl melk

Fyll og pynt:
♥ 2 dl jordbærsyltetøy
♥ 5 dl vaniljekrem
♥ 2 kurver jordbær
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 4 pk doble Daim (ca. 200 g)

Fremgangsmåte

Sukkerbrød:
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 nederst i ovnen ved 165°C i 40-50 minutter til kaken er gjennomstekt. Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken på midten lag og dynk lagene med litt melk.

Fyll og pynt:
Legg den nederste kakebunnen på et fat og smør på jordbærsyltetøy og deretter et tykt lag vaniljekrem. Rens jordbær og del dem i skiver. Legg jordbærskiver over vaniljekremen.

Hakk Daimsjokoladene og dryss halvparten over jordbærene.

Legg på den andre kakebunnen.

Pisk kremfløte og vaniljesukker til luftig fløtekrem. Fordel kremen jevnt over hele kaken.

Pynt med jordbær og resten av hakket Daim.

Tips

♥ Kaken smaker best samme dag den er laget, men har godt av å stå og trekke i et par timer i kjøleskapet før servering.

♥ Selve sukkerbrødet kan godt bakes i forkant. Pakk det godt inn i plast. Skal du oppbevare det mer enn et par dager, bør du fryse sukkerbrødet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blotkake-med-jordbaer-vaniljekrem-og-daim