Kremkake med syltetøy og bær



Ingredienser

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

Fyll:
♥ 2 dl blåbærsyltetøy (se tips)
♥ 2 dl bringebærsyltetøy (se tips)
♥ 5 dl kremfløte
♥ 3 ss vaniljesukker
♥ 1 pose Cream Fix (se tips)

Pynt:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 3 ss vaniljesukker
♥ 1 pose Cream Fix (se tips)
♥ 100 g friske jordbær
♥ 100 g friske bjørnebær
♥ 100 g friske bringebær
♥ 50 g friske blåbær

Fremgangsmåte

Kakebunn:
Pisk egg og sukker til skikkelig lys og tykk eggedosis. Sikt sammen det tørre og

vend forsiktig i eggedosisen.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille ved 150°C i 55 min.

Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langs kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 3 bunner.

Fylling av kaken:
Pisk kremfløten og vaniljesukker til myk krem. Tilsett Cream Fix og pisk litt videre til kremen er stiv (men pass nøye på å stoppe i tide så kremen ikke blir kornete).

Legg den nederste kakebunnen på et kakefat. Dekk med et tykt lag blåbærsyltetøy. Fordel over et tykt lag fløtekrem.

Legg på den andre kakebunnen. Dekk med et tykt lag bringebærsyltetøy. Fordel over et tykt lag fløtekrem.

Legg på den tredje kakebunnen. Smør eventuelle rester av fløtekrem rundt kaken.

Pynting av kaken:
Pisk ny runde med kremfløte og vaniljesukker til myk krem. Tilsett Cream Fix og pisk litt videre til kremen er stiv.

Fordel et godt lag krem rundt hele kaken. Ha resten av kremen i en sprøytepose og sprøyt krem langsmed kanten av kaken.

Pynt toppen av kaken med friske bær.

Tips

♥ Tips for å få et høyt og flott sukkerbrød er å bruke romtempererte egg og å ikke smøre kanten på kakeformen med smør. Det er ikke noe problem å løsne kaken fra kanten på formen med en kniv. Det er også viktig at du lar sukkerbrødet avkjøles HELT i formen.

♥ Sukkerbrødet kan fint fryses ferdig oppdelt i 3 bunner. Da tiner bunnene også raskere. Alternativt kan du pakke sukkerbrødet inn i plast og oppbevare det i kjøleskapet til dagen etter.

♥ Kremkaken bør serveres samme dag som den fylles og pyntes med krem og bær. La kaken stå kjølig frem til servering. Det er ikke nødvendig å dynke bunnene hvis kaken skal stå i kjøleskapet noen timer før servering. Kremen vil da trekke inn i bunnene og gjøre dem bløtere. Hvis du derimot skal servere kaken omgående, kan du dynke bunnene med litt melk før du setter sammen kaken.

♥ Kaken får best smak om du bruker hjemmelaget blåbærsyltetøy og hjemmelaget bringebærsyltetøy. Bruker du kjøpte varianter, vær nøye på å bruke syltetøy med høyt innhold av bær.

♥ Det lønner seg å ikke piske mer enn 5 dl kremfløte av gangen, så jeg anbefaler å piske kremen til fyllet og kremen til å ha rundt kaken hver for seg.

♥ Jeg har brukt 1 pose Cream Fix per 5 dl kremfløte. Det går også fint å ha i 1 pose Cream Fix hvis du pisker bare 3 dl kremfløte. Cream Fix inneholder stabilisator som er med på å holde kremen fast også over en lengre tidsperiode. Pulveret gjør ingenting med smaken på kremen, det bidrar kun til å stabilisere konsistensen. Å bruke Cream Fix for å få en fastere og mer stabil krem kan være spesielt gunstig dersom du vil piske krem av laktosefri fløte eller soyafløte.

♥ 1 pk Dr Oetker Cream Fix inneholder 3 poser. Fås kjøpt blant annet hos Coop Obs og Coop Mega.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kremkake-med-syltetoy-og-baer