Bløtkake med bringebær og vaniljekrem



Ingredienser

Sukkerbrød:
♥ 5 egg
♥ 150 g sukker
♥ 150 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Hjemmelaget vaniljekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljepasta eller 1 vaniljestang
♥ 25 g maisenna
♥ 125 g sukker
♥ 4 eggeplommer

Fyll og pynt:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 2 ss melis
♥ opp til 1,2 kg friske bringebær (se tips)

Fremgangsmåte

Sukkerbrød:
Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Ha deigen i kakeformen som har bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca. 30 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i

midten).

Avkjøl kaken helt i formen.

Hjemmelaget vaniljekrem:
Kok opp kremfløte og vaniljepasta (eller vaniljestang og vaniljefrø). Ta kjelen av platen. Fjern vaniljestangen hvis du bruker det.

I en annen bolle piskes eggeplommer, maisenna og sukker lett sammen. Ha den varme vaniljefløten litt og litt i eggeblandingen. Bland godt med håndvispen. Ha så det hele tilbake i kjelen.

Varm opp på nytt under stadig omrøring, men nå er det veldig viktig at kremen ikke koker for da kan den skille seg (se tips). Vaniljekremen tykner etter hvert som den blir varm. Ta kjelen av platen og la vaniljekremen avkjøles til romtemperatur. Rør av og til.

Sett så vaniljekremen i kjøleskapet til den er helt tykk (gjerne over natten, men dekk da gjerne over med litt plastfilm så det ikke danner seg snerk på overflaten).

Montering:
Pisk kremfløte og melis til tykk og luftig krem.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 3 kakebunner. Legg den nederste kakebunnen på et kakefat.

Smør på halvparten av vaniljekremen. Dekk med friske bringebær. Smør over et jevnt lag krem.

Legg på den andre kakebunnen. Smør på resten av vaniljekremen. Dekk med friske bringebær. Smør på et nytt lag krem og legg på den øverste kakebunnen.

Dekk hele kaken med resten av kremen.

Pynt etter ønske med friske bringebær (se tips nedenfor). Sett kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Ha nok friske bringebær! □□ Dersom du ønsker å dekke hele utsiden av kaken med friske bringebær slik jeg har gjort her, må du regne med at du trenger masse, masse bringebær! I hvert fall hvis du lager en kakebunn som er 24 cm som jeg har gjort her. Kaken blir veldig stor og flott, men krever altså mye bringebær, så sørg for å ha rikelig.

♥ Du kan alternativt lage en mindre bløtkake på for eksempel 20 cm i diameter (se oppskrift på **Sukkerbrød** i forskjellige størrelser **HER**), så blir det mer overkommelig å pynte kaken med bringebær på utsiden, slik jeg har gjort her.

♥ For at bringebærene på utsiden av kaken skal sitte bra, må du ha et nokså tykt lag krem rundt kaken som bringebærene kan feste seg i.

♥ Bringebærene sitter også litt bedre dersom du kutter av litt av enden slik at bringebærene blir flatere i bunnen.

♥ Kaken kan selvfølgelig pyntes med mindre bringebær, for eksempel ved å dekke bare toppen av kaken med bringebær og sprøyte krem langsmed kanten av kaken.

♥ Se også **Bringebærbløtkake**, **Marsipankake med bringebær** og flere bløtkaker med bringebær **HER**.

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

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