



## Bløtkake med vaniljekrem og makronfyll

### Ingredienser

Kakebunn:

5 egg  
150 g sukker  
150 g hvetemel  
1 ts bakepulver

Dynking:

0,5 dl melk

Fyll:

1 pk makronfyll (Freia)  
3 ss kokende vann  
6 ss bringebærsyltetøy  
5 dl vaniljekrem (Piano)

Pynt:

6 dl kremfløte  
1 ss melis  
frisk frukt og/eller bær (se tips)



### Fremgangsmåte

Pisk stiv eggedosis av egg og sukker. Sikt det tørre og vend forsiktig inn i deigen. Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30-35 min.

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 3 lag og dynk bunnene med litt melk.

Ha det nederste kakelaget på et passende fat. Bland makronfylllet med kokende vann til en tykk grøt. Smør makronfylllet over kakebunnen. Smør bringebærsyltetøyet i et tynt lag oppå makronfylllet. Ha over det andre kakelaget. Smør over vaniljekremen.

Pisk krem av kremfløte og melis. Smør et tynt lag pisket krem over vaniljekremen. Ha over det tredje kakelaget.

Dekk hele kaken med krem. Sprøyt resten av kremen langsmed kanten av kaken. Pynt toppen av kaken med frisk frukt eller bær etter ønske.

### Tips

Kaken på bildet er pyntet med friske moreller, kuler av honningmelon, skiver av jordbær og nektarin, og noen stikkelsbær og blåbær.

Bløtkaken smaker best samme dag den er fylt og pyntet, så kremen er helt fersk! Den kan imidlertid gjerne stå i kjøleskapet og trekke et par timer før servering så smakene setter seg godt i kaken.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/blotkake-med-vaniljekrem-og-makronfyll>