



## Bløtkake med bær

### Ingredienser

Kakebunn:

5 egg

150 g sukker

150 g hvetemel

1 ts bakepulver

Fyll og pynt:

7,5 dl kremfløte

2 ss vaniljesukker

friske jordbær, blåbær og bringebær



### Fremgangsmåte

Pisk lys og tykk eggedosis av egg og sukker. Sikt i det tørre og bland forsiktig til en jevn deig. 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 sukkerbrødet helt i formen. Skjær forsiktig langs kanten på formen med en kniv, og ta kaken ut av formen. Fjern bakepapiret og del kaken i 3 bunner. (Dykk bunnene eventuelt med litt melk.)

Pisk kremfløten og vaniljesukker til luftig krem.

Fyll og pynt kaken med krem og friske bær.

### Tips

"Bløtkake med bær" kan godt stå og trekke i kjøleskapet i noen timer før servering, men smaker best samme dag som den er fylt.

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

---

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