



## Vaniljebøtkake til 17. mai

### Ingredienser

4 lags sukkerbrød (se tips)

Vaniljekrem:

♥ 2 pk kakefyll med vaniljesmak (uten koking, se tips)

♥ 5 dl ferdigkjøpt vaniljesaus (se tips)

♥ 2 dl kremfløte

Fyll:

♥ 1 kurv friske jordbær

♥ 100 g valnøtter

Pynt:

♥ 4 dl kremfløte

♥ 2 ss melis

♥ flaggstrøssel (se tips)

### Fremgangsmåte

Dynk kakebunnene med litt melk.

Pisk vaniljekrempulveret sammen med vaniljesausen til du får en tykk vaniljekrem. Pisk kremfløten til krem og vend i vaniljekremen, så vaniljekremen blir luftigere.

Fyll de første to kakelagene med vaniljekrem og jordbærskiver. Det tredje laget fyller du med vaniljekrem og hakkede valnøtter.



Pisk resten av kremfløten med melis. Pynt kaken med kremen og flaggstrøssel i rødt, hvitt og blått.

Oppbevar kaken kjølig frem til servering. Kaken bør serveres samme dag den er laget.

### Tips

♥ Det er lov å bruke ferdigkjøpt sukkerbrødsbunn hvis man har dårlig tid! For å gjøre kaken litt ekstra, kjøpte jeg 2 sukkerbrød, og brukte 4 av kakebunnene. Det ga en veldig høy og flott bløtkake!

♥ Selvsagt blir det enda bedre om du bruker hjemmelaget sukkerbrødbunn. Du finner en kjempegod grunnoppskrift på Sukkerbrød her på Det søte liv.

♥ Til vaniljekremen brukte jeg 2 pk vaniljekrempulver uten koking. Dette pulveret skal egentlig piskes opp med melk, men jeg brukte som sagt i stedet ferdigkjøpt vaniljesaus, hvilket ble meget vellykket!

♥ Flaggstrøssel fra Dr Oetker fås kjøpt i de fleste store matvarebutikkene nå før 17. mai.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljeblokkake-til-17-mai>