Tusenbladskake



Ingredienser

Bunner:
5 plater ferdigkjøpt butterdeig (1 pk)

Fyll:
1 dl kremfløte
2 dl ferdigkjøpt vaniljekrem (f.eks. Piano)
2 dl eplemos med biter

Glasur:
1 dl melis
0,5 ss vann
0,5 ss sitronsaft

Pynt:
2 dl friske bringebær
melisdryss

Fremgangsmåte

Tin butterdeigsplatene. Ha hver plate på et stykke bakepapir på størrelse med en stekeplate. Kjevle ut hver plate med lette tak direkte på bakepapiret. Firkantene skal måle ca 20x20 cm. Renskjær kantene med en skarp kniv.

Prikk butterdeigsplatene med en gaffel. Stek bunnene på nederste rille i ovnen ved 225°C i ca 5-8 min, til de er gyldne. Avkjøl bunnene på bakepapiret. Når de er kalde

blir bunnene stive og løsner lett fra papiret.

Pisk kremfløten til fyllet og bland forsiktig med vaniljekremen. Ikke rør for mye - da blir kremen for tyntflytende! Fordel vaniljekremen på to av bunnene. Fordel eplemosen på to av de andre bunnene. Sett de fire bunnene oppå hverandre i annenhver rekkefølge.

Rør sammen glasuren og stryk over den øverste butterdeigsbunnen. Sett den på toppen av kaken og pynt med friske bringebær og et melisdryss.

Tips

Jeg anbefaler deg å bruke friske bringebær til denne kaken! Bær som har vært fryst blir rennende når de tiner. Utenom bringebærsesongen kan du pynte med godt avrente hermetiske mandariner, frisk kiwi e.l.

"Tusenbladskake" er typisk ferskvare og bør aller helst spises samme dag. Men det er gunstig å la kaken stå et par timer etter at den er fylt. Da blir bunnene litt mykere og kaken blir lettere å skjære opp i serveringsstykker.

Se også "Napoleonskake (som rund kake)".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/tusenbladskake