Dansk bjørnebærkake



Ingredienser

Kakebunner:
100 g mørkt rugbrød (se tips)
100 g hasselnøtter
6 egg
250 g sukker
3 ss kakao
1 ts bakepulver

Fyll:
2,5 dl kremfløte
100 g kokesjokolade
2 ss Oboy sjokoladepulver (eller Nesquick)
6-8 ss bjørnebærsyltetøy

Pynt:
2,5 dl kremfløte
2 ts Oboy sjokoladepulver (eller Nesquick)
12 mørke sjokoladehjerter
12 friske bjørnebær (se tips)

Fremgangsmåte

Riv rugbrødet (se tips). Bland det med malte hasselnøtter. Skill eggene. Pisk eggeplommene med halvparten av sukkeret til eggedosis. Pisk eggehvitene stive i en annen bolle. Tilsett resten av sukkeret og pisk til marengs. Bland først brød, nøtter, kakao og bakepulver i eggedosisen. Vend i marengsmassen til slutt.

Tegn 3 sirkler (24 cm i diameter) på 3 stk med bakepapir. Fordel deigen jevnt utover i sirklene med en smørekniv. Stek en kakebunn av gangen (se tips) midt i ovnen ved 200°C i 10-12 min. Avkjøl helt på papiret før du forsiktig løsner kakebunnene fra papiret.

Finhakk kokesjokoladen til fyllet. Pisk kremen og vend i sjokoladepulveret og den hakkede sjokoladen. Fyll begge kakelag med et lag bjørnebærsyltetøy og sjokoladekrem over.

Pisk kremfløten til pynten og bre jevn over kaken. Sikt over sjokoladepulver. Pynt med friske bjørnebær (se tips) og sjokoladehjerter.

Tips

Jeg pleier å bruke tyskt grovt helkornsrugbrød til denne kaken. Du får kjøpt dette brødet ferdig oppdelt i skiver innpakket i plastbokser i de fleste store matbutikker. Brødet er svært saftig og holdbart. Du bruker 1 1/2 skiver av brødet. Det går imidlertid fint an å bruke et annet mørkt og mindre grovt rugbrød til denne kaken.

Rugbrødet kan rives i mandelkvern eller litt og litt på vanlig rivjern. Brødet går litt i stykker under rivingen. Du kan smuldre opp eventuelle større brødbiter med fingrene.

Har du varmluftsovn kan du steke to eller tre kakebunner på en gang hvis du har nok stekeplater. Skift plassering i ovnen etter halvgått steketid.

Friske bjørnebær er vanligvis sesongavhengig og ikke det billigste du kan kjøpe. Likevel anbefaler jeg deg å helst ikke bruke hermetiske bjørnebær eller bjørnebær som har vært frosset, fordi disse vil bli rennende og lage flekker i den hvite kremen. Men smaken blir selvsagt like god!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/dansk-bjornebaerkake