Vaniljebløtkake



Ingredienser

Sukkerbrød:
5 egg
150 g sukker
150 g hvetemel
1 ts bakepulver

Dynking:
1 dl melk

Fyll:
5 dl vaniljekrem (se tips)

Pynt:
3 dl kremfløte
1 ss melis

Fremgangsmåte

Pisk lys og tykk eggedosis av egg og sukker (ca 20 min). Sikt i det tørre og bland i forsiktig. Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 30 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten).

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.

Dynk kakebunnene med melk. Fordel vaniljekremen mellom kakebunnene.

Pisk kremfløten til pynten og smak til med melis. Smør et lag krem jevnt over hele kaken. Pynt kaken med resten av kremen ved å sprøyte den ut i kremtopper rundt kaken.

Tips

Kaken smaker selvfølgelig best om du baker sukkerbrødet selv og bruker **hjemmelaget vaniljekrem**.

Har du ikke tid til det, er denne kaken superrask å lage hvis du bruker et ferdigkjøpt sukkerbrød og vaniljekrem!

Server kaken gjerne sammen med friske bær eller en hjemmelaget fruktsalat!

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

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