# Bjørnebærdrøm




### Ingredienser

8 eggehviter
5 dl sukker
1 ts bakepulver
400 g hasselnøtter

50 g hasselnøtter

Fyll:
4 dl kremfløte
400 g hermetiske bjørnebær (2 bokser)
2 ss melis

### Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukker litt og litt og pisk videre til du får en stiv marengs. Vend i bakepulveret. Mal hasselnøttene (400 g) og vend i til slutt.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Dryss over 50 g hakkede hasselnøtter. Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 40 min. Avkjøl kaken i formen.

Hvelv kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to på midten, slik at du får to kakedeler med halv størrelse. Legg den ene kakebunnen på et avlangt fat.

Pisk kremfløten til fyllet. La bjørnebærene renne godt av (hold av noen til pynt). Bland kremfløten med bjørnebærene og smak til kremen med litt melis.

Fordel bjørnebærkremen over kakebunnen. Dekk med den andre kakebunnen og pynt med noen få, godt avrente bjørnebær. Server kaken helst med en gang etter at den er fylt.

### Tips

1 boks hermetiske bjørnebær inneholder 435 g, hvorav 217 g bjørnebær. I stedet for hermetiske bjørnebær kan man lage bjørnebærkrem med bjørnebærsyltetøy.

Kaken bør spises samme dag som den er laget, og aller helst rett etter at den er fylt. Etter en stund vil nøttebunnene bli bløte av krem- og bjørnebærfyllet.

Ønsker du å lage en mindre variant av denne kaken, se oppskrift på "Fransk bjørnebærkake".

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/bjornebaerdrom