Bløtkake med jordbær og gelé



Ingredienser

5 egg
150 g sukker
150 g hvetemel
1 ts bakepulver

Dynking:
1/2 dl melk

Fyll:
3 dl kremfløte
3 dl gelé med jordbærsmak (se tips)

Pynt:
3 dl kremfløte
1 ss melis
1/2 kurv friske jordbær

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til stiv eggedosis. Sikt i det tørre og bland forsiktig til du får en jevn deig.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 30 min. Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i tre kakebunner som dynkes lett med melk.

Pisk kremfløten til fyllet. Legg første kakelag på fatet og dekk med halvparten av kremen. Skjær halvparten av geléen i tynne skiver og legg skivene oppå kremen. Gjenta med neste kakelag.

Pisk kremfløten til pynten sammen med melis. Smør et lag krem over hele kaken og sprøyt eventuelt krem langsmed sidene av kaken. Pynt toppen av kaken med friske jordbær i skiver.

Tips

Du får kjøpt ferdiglaget gelé med jordbærsmak i de fleste matvarebutikker. 3 dl gelé tilsvarer 1 trekantpakning med ferdigkjøpt gelé.

For å få runde kremdotter langsmed sidene på kaken slik du ser på bildet, trenger du en kakesprøyte med rund tut (altså ikke stjerneformet tut). Slik kakesprøyte fås sikkert kjøpt flere steder, men jeg kan anbefale kakesprøyten til Tupperware, som har mange ulike tuter, og blant annet en slik rund tut.

Kaken inneholder mye krem, og smaker derfor aller best samme dag som den er fylt. La kaken gjerne stå og trekke noen timer før servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/blotkake-med-jordbaer-og-gele