Festivalkake



Ingredienser

Kakebunn:
6 egg
180 g sukker
100 g hvetemel
50 g maizena
50 g kakao
50 g mandler
50 g smør

Fyll:
3 dl vaniljekrem (f.eks. Piano)
2,5 dl kremfløte
2/3 stor boks hermetiske pærer

Pynt:
2,5 dl kremfløte
1/3 stor boks hermetiske pærer
35 g mandelspon
røde cocktailbær

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i hvetemel, maizena og kakao. Hakk mandlene fint og rør i sammen med smeltet smør.

Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 190°C i ca 40 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken helt

i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapir. Del kaken i 3 kakebunner. Dynk bunnene med litt pærelake.

Pisk kremfløten til fyllet og bland forsiktig sammen med vaniljekremen (ikke rør mer enn nødvendig, ellers blir fyllet for tyntflytende). Fyll begge kakelag med vaniljekremfyllet og pæreskiver.

Pisk kremfløten til pynt. Ha kremen i et jevnt lag over hele kaken (hold av litt til pynt).

Pynt toppen av kaken med pæreskiver, cocktailbær og sprøytede kremtopper. Fest mandelflarn langsmed sidene på kaken.

Tips

En stor boks pærer tilsvarer ca 460 g pærer uten lake (ca 8 halve pærer).

35 g mandelflarn uten skall fås kjøpt i små poser. Se i bakehyllen i matbutikken.

Fordi kaken er dekket med pisket krem, smaker den best samme dag som den er fylt.

Se også "Sjokoladebløtkake".

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

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