Bløtkake med vaniljekrem og makronfyll



Ingredienser

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

Dynking:
0,5 dl melk

Fyll:
1 pk makronfyll (Freia)
3 ss kokende vann
6 ss bringebærsyltetøy
5 dl vaniljekrem (Piano)

Pynt:
6 dl kremfløte
1 ss melis
frisk frukt og/eller bær (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk stiv eggedosis av egg og sukker. Sikt det tørre og vend forsiktig inn i deigen. Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30-35 min.

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 3 lag og dynk bunnene med litt melk.

Ha det nederste kakelaget på et passende fat. Bland makronfyllet med kokende vann til en tykk grøt. Smør makronfyllet over kakebunnen. Smør bringebærsyltetøyet i et tynt lag oppå makronfyllet. Ha over det andre kakelaget. Smør over vaniljekremen.

Pisk krem av kremfløte og melis. Smør et tynt lag pisket krem over vaniljekremen. Ha over det tredje kakelaget.

Dekk hele kaken med krem. Sprøyt resten av kremen langsmed kanten av kaken. Pynt toppen av kaken med frisk frukt eller bær etter ønske.

Tips

Kaken på bildet er pyntet med friske moreller, kuler av honningmelon, skiver av jordbær og nektarin, og noen stikkelsbær og blåbær.

Bløtkaken smaker best samme dag den er fylt og pyntet, så kremen er helt fersk! Den kan imidlertid gjerne stå i kjøleskapet og trekke et par timer før servering så smakene setter seg godt i kaken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/blotkake-med-vaniljekrem-og-makronfyll