Bløtkake med daimstrøssel



Ingredienser

1 sukkerbrød, 24 cm i diameter

Fyll:
5 dl vaniljekrem (Piano)
jordbærsyltetøy

Pynt:
3 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
1 pose daimstrøssel

Fremgangsmåte

Bruk ferdigkjøpt sukkerbrød eller lag hjemmelaget sukkerbrød (se oppskrift på detsoteliv.no).

Del kaken i tre lag og dynk lagene eventuelt med litt melk.

Fyll hvert kakelag ved å smøre over syltetøy og vaniljekrem over.

Dekk hele kaken med pisket krem som er smakt til med vaniljesukker. Dryss over daimstrøssel til slutt.

Tips

Kaken blir god og saftig av å stå og trekke i et par timer før servering, men bør helst serveres samme dag som den er laget, slik at kremen er fersk.

Noen friske jordbær i skiver egner seg godt som fyll i tillegg til syltetøy og vaniljekrem. Se oppskrift på "Daimbløtkake med jordbær".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/blotkake-med-daimstrossel