Daimbløtkake med jordbær



Ingredienser

4 egg
120 g sukker
120 g hvetemel
0,5 ts bakepulver

Dynking:
0,5 dl melk

Fyll:
5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem
100 g Daim (se tips)
0,5 kurv friske jordbær

Pynt:
3 dl kremfløte
1-2 ts vaniljesukker
0,5 kurv friske jordbær
daimstrøssel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Ha deigen i en kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 165°C i 40-50 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten). 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 lag og dynk lagene eventuelt med litt melk.

Ha den nederste bunnen på et kakefat og smør på halvparten av vaniljekremen. Strø over hakket Daim og press sjokoladen litt ned i vanljekremen. Legg på den andre kakebunnen og smør over resten av vaniljekremen. Dekk over med jordbærskiver. Legg på den siste kakebunnen.

Pisk kremfløten til krem og smak til med vaniljesukker. Fordel kremen jevnt over hele kaken. Pynt med jordbær og daimstrøssel.

Tips

Det går fint å bruke en ferdigkjøpt sukkerbrødsbunn i stedet for å lage kakebunnen selv.

Du kan selvsagt bruke daimstrøssel i stedet for hakket Daim inni kaken også. 1 pk daimstrøssel tilsvarer 100 g. Bruker du vanlig Daim, tilsvarer 100 g ca 2 pk doble Daim.

Kaken smaker best samme dag den er laget, men har godt av å stå og trekke i et par timer i kjøleskapet før servering.

Se også oppskrift på "Bløtkake med daimstrøssel", som lages med jordbærsyltetøy i stedet for med friske jordbær.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/daimblotkake-med-jordbaer