Lettvintkake



Ingredienser

4 egg
150 g sukker
75 g hvetemel
75 g potetmel
2 ts bakepulver

Pynt:
50 g mandler
perlesukker

Fyll:
2,5 dl ferdig vaniljekrem
2,5 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen det tørre og vend forsiktig inn i eggedosisen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Dryss over hakkede mandler og perlesukker. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 35-40 min. Avkjøl kaken i formen.

Pisk kremfløten til krem. Vend forsiktig i vaniljekremen (se tips).

Ta kaken forsiktig ut av kakeformen og dra av bakepapiret fra undersiden. Del kakebunnen i to og fyll med vaniljekremen.

Tips

Ikke rør for mye i vaniljekremen når du blander den med pisket krem. Da blir fyllet for tyntflytende. Det holder at du blander kremen og vaniljekremen forsiktig med slikkepotten i et par tak.

Oppbevar kaken i kjøleskapet. Den er holdbar i et par dager.

Kaken bør som nevnt innledningsvis helst serveres sammen med rørt syltetøy for å få best smak.

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

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