Bløtkake med karamellpudding og Daim

Ingredienser



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

Eller bruk ferdigkjøpt sukkerbrødsbunn som er 24 cm i diameter (se tips).

Dynking:
0,5 dl melk

Fyll og pynt:
5 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
5 dl ferdigkjøpt karamellpudding (se tips)
3 stk Daim (enkle)

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 midt i ovnen ved 175°C i ca 30-40 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 i tre bunner og dynk disse med melk.

Pisk kremfløten sammen med vaniljesukker. Hakk 2 stk Daim og bland inn i halvparten av kremen. Spar den siste Daimen og resten av kremen til å pynte kaken med.

Sett den nederste kakebunnen på et kakefat. Skjær halvparten av karamellpuddingen opp i skiver og legg utover kakebunnen. Smør over halvparten av Daimkremen. Legg på den andre kakebunnen. Gjenta prosedyren, dvs dekk kakebunnen med karamellpudding i skiver og så resten av Daimkremen. Legg på den siste kakebunnen.

Fordel resten av den piskede kremen over hele kaken. Hakk opp den siste Daimen og dryss over kaken til pynt.

Tips

Bruk 1 pk Piano Karamellpudding (0,5 liter) fra Tine.

Bruk gjerne ferdigkjøpt sukkerbrødsbunn. Det gjorde jeg da jeg lagde kaken på bildet.

Kaken kan godt stå og trekke i et par timer, men bør serveres samme dag slik at kremen er helt fersk.

Hvis du vil ha enda søtere kake, kan du gi den et par spruter med karamellsaus (kjøpes på flaske fra Freia) inni og utenpå.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/blotkake-med-karamellpudding-og-daim