Tyttebærbløtkake



Ingredienser

Kakebunn:
6 egg
150 g sukker
100 g byggmel
100 g hvetemel
1 ts bakepulver

Til dynking:
8 ss melk

Fyll og pynt:
500 g tyttebær (se tips)
50 g sukker
2 ts vaniljesukker
- -
9 dl kremfløte
3 ss sukker

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til lys og lett eggedosis. Bland sammen byggmel, hvetemel og bakepulver og sikt i eggedosisen. Rør forsiktig sammen til deigen er klumpfri.

Fyll røren i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 45 min. Avkjøl kaken i formen før den forsiktig tas ut. Fjern bakepapiret og del kaken i 3 lag. Dynk bunnene med melk.

Hold av ca 1/3 (dvs 170 g) av tyttebærene til pynt. Rør resten (dvs 330 g) og smak til med sukker og vaniljesukker.

Pisk fløten stiv med 3 ss sukker. Mos ca halvparten av de rørte tyttebærene gjennom en sikt , slik at det blir glatt og uten tyttebærskall, og rør inn i kremen.

Fyll kaken ved å smøre den andre halvparten av de rørte tyttebærene på hvert kakelag. Sett kakebunnene sammen med tyttebærkrem mellom. Dekk hele kaken med resten av tyttebærkremen (bruk gjerne sprøytepose og sprøyt kant på toppen av kaken og eventuelt langsmed siden av kaken). Ha resten av tyttebærene på toppen av kaken. Sett kaken kjølig frem til servering.

Tips

Vil du gjøre det enkelt kan du gjøre som meg da jeg lagde kaken på bildet og bruke 2 pk av Noras Rørte Tyttebærsyltetøy (280 g pr stykk, kjøpes som frysevare). Bland 1 pk i kremen og bruk 1 pk til å smøre på kakebunnene. På toppen har jeg brukt 130 g friske tyttebær. Du kan da sløyfe sukker og vaniljesukker i fyllet.

Kaken har godt av å stå og trekke et par timer før servering, men er best samme dag slik at kremen er helt fersk og luftig.

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

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