Vaniljebløtkake til 17. mai



Ingredienser

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

Vaniljekrem:
♥ 2 pk kakefyll med vaniljesmak (uten koking, se tips)
♥ 5 dl ferdigkjøpt vaniljesaus (se tips)
♥ 2 dl kremfløte

Fyll:
♥ 1 kurv friske jordbær
♥ 100 g valnøtter

Pynt:
♥ 4 dl kremfløte
♥ 2 ss melis
♥ flaggstrøssel (se tips)

Fremgangsmåte

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

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter), som har bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 30 minutter (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 bunner.

Fyll og pynt:
Dynk kakebunnene med litt melk.

Pisk vaniljekrempulveret sammen med vaniljesausen til du får en tykk vaniljekrem. Pisk kremfløten til krem og vend i vaniljekremen, så vaniljekremen blir luftigere.

Fyll det første kakelaget med vaniljekrem og jordbærskiver.

Det andre laget fyller du med vaniljekrem og hakkede valnøtter.

Pisk resten av kremfløten med melis. Pynt kaken med kremen og flaggstrøssel i rødt, hvitt og blått.

Oppbevar kaken kjølig frem til servering. Kaken bør serveres samme dag den er laget.

Tips

♥ Til vaniljekremen brukte jeg 2 pk vaniljekrempulver uten koking. Dette pulveret skal egentlig piskes opp med melk, men jeg brukte som sagt i stedet ferdigkjøpt vaniljesaus, hvilket ble meget vellykket!

♥ Merk imidlertid at vaniljekremen blir *veldig* tykk og stiv og nærmest fromasjaktig når du bruker 2 pk vaniljekrempulver. Dersom du ønsker en mer klassisk konsistens på vaniljekremen, holder det veldig fint med 1 pk vaniljekrempulver.

♥ Flaggstrøssel fra Dr Oetker fås kjøpt i de fleste store matvarebutikkene nå før 17. mai.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljeblotkake-til-17-mai