Sommerlig bløtkake med solbær og rips



Ingredienser

Sukkerbrød:
♥ 6 egg
♥ 180 g sukker
♥ 180 g hvetemel
♥ 1,5 ts bakepulver

Dynking:
♥ 1 dl hyllblomstsaft (eller eplesaft)

Vaniljekrem:
♥ 7,5 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljepasta eller 1 vaniljestang
♥ 50 g maizena
♥ 200 g sukker
♥ 5 eggeplommer

Fløtekrem:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 3 ss melis

Fyll og pynt:
♥ 2 kurver friske solbær
♥ 0,5 kurv friske rips

Fremgangsmåte

Vaniljekrem:
Start gjerne med å lage vaniljekremen (den kan godt lages klar kvelden i forveien).

Kok opp kremfløte og vaniljepasta (eller vaniljestang og vaniljefrø). Ta kjelen av platen og fjern vaniljestangen.

I en annen bolle blandes eggeplommer, maizena og sukker lett sammen (det blir en tørr masse).

Ha den varme vaniljefløten litt og litt i eggeblandingen mens du rører godt med en håndvisp mellom hver skvett, slik at du får en jevn og klumpfri blanding. Ha så det hele tilbake i kjelen.

Varm opp på nytt under stadig omrøring, men nå er det veldig viktig at kremen ikke koker for da kan den skille seg. Vaniljekremen tykner etter hvert som den blir varm.

Ta kjelen av platen og la vaniljekremen avkjøles til romtemperatur. Rør av og til.

Sett så vaniljekremen i kjøleskapet til den er helt tykk (gjerne over natten, men dekk da gjerne over med litt plastfilm så det ikke danner seg snerk på overflaten).

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

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 30-40 minutter. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut og fjern bakepapiret.

Fylling av kaken:
Pisk kremfløten med melis til myk og luftig fløtekrem.

Del kakebunnen i 3 deler. Dynk kakebunnene med hyllblomstsaft (eller eplesaft).

Legg den nederste kakebunnen på et fat. Dekk med vaniljekrem. Ha deretter på et lag fløtekrem. Legg solbær på kremen.

Legg på den andre kakebunnen og dekk med et nytt lag vaniljekrem. Ha pisket krem over vaniljekremen og legg igjen solbær på kremen.

Legg den siste kakebunnen på toppen.

Fordel resten av kremen over hele kaken.

Pynt kaken med friske solbær og rips.

Tips

♥ Både vaniljekremen og sukkerbrødet kan gjerne lages klare dagen før servering. Pakk inn i plast og oppbevar kjølig.

♥ Den pyntede kaken bør helst serveres samme dag slik at fløtekremen smaker helt fersk, men kaken har godt av å stå og trekke i noen timer før servering. Jeg har litt ekstra mye melis i fløtekremen siden bærene er såpass syrlige. Oppbevar kaken i kjøleskapet.

♥ Kombinasjonen solbær, røde rips og hvite rips blir veldig dekorativt oppå kaken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sommerlig-blotkake-med-solbaer-og-rips