Vinterbløtkake



Ingredienser

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

Dynking:
♥ 1 dl appelsinjuice

Sitronkrem:
♥ 2,5 dl vann
♥ 1 ss sukker
♥ 1 sitron, presset saft
♥ 1 ss potetmel

Fløtekrem:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 2 ss melis

Mandel-/melisfyll:
♥ 200 g mandler
♥ 200 g melis

Fremgangsmåte

Sukkerbrød:
Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt hvetemel og bakepulver og vend dette

forsiktig inn i eggedosisen. Ikke rør mer enn nødvendig for å få en klumpfri kakedeig, slik at luften i deigen bevares mest mulig.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca. 30-40 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 sukkerbrødet i tre bunner. Dynk bunnene med appelsinjuice.

Sitronkrem:
Ha vann, sukker, presset saft av sitronen og potetmel i en kjele. Visp dette godt sammen.

Varm opp blandingen på middels sterk varme mens du rører hele tiden. Etter hvert vil du se at kremen tykner. Ta kjelen av platen før kremen når kokepunktet, for å unngå å risikere at kremen skiller seg. Avkjøl sitronkremen.

Fløtekrem:
Pisk kremfløte og melis til en myk fløtekrem.

Mandel-/melisfyll:
Mal mandlene i mandelkvern så de blir helt finmalte.

Bland de malte mandlene med melis.

Montering:
Sett den nederste kakebunnen på et fat. Dekk den med halvparten av sitronkremen.

Bruk en spiseskje til å ha over et tykt lag av mandel-/og melisfyllet (det er helt naturlig at dette vil drysse litt). Press dette litt ned i sitronkremen med fingrene.

Smør så forsiktig over med et tykt lag fløtekrem.

Legg på den andre kakebunnen og fordel over resten av sitronkremen. Ha over et nytt tykt lag av mandel-/og melisfyllet. Dekk deretter over med fløtekrem.

Legg på den siste kakebunnen og dekk toppen av kaken med resten av fløtekremen. Legg på resten av mandel-/og melisfyllet

La kaken stå kjølig i et par timer før servering.

Tips

♥ Som sagt er det helt naturlig at det vil drysse av mandel-/og melisfyllet når du skjærer i kaken, og det er nettopp det som karakteriserer denne kaken.

♥ Vinterbløtkake smaker best samme dag den er laget fordi fløtekremen da er helt fersk, men kaken er også god dagen etter når smakene har fått trukket enda mer inn i hverandre.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vinterblotkake