Bløtkake med bjørnebærkrem og pasjonsfrukt



Ingredienser

Sukkerbrød:
♥ 4 egg
♥ 125 g sukker
♥ 125 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Bjørnebærkrem:
♥ 150 g bjørnebær (friske eller frosne)
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ss maisenna
♥ 1 ss kaldt vann
♥ 3 dl kremfløte

Pasjonsfruktkrem:
♥ 2 dl kremfløte
♥ 2 pasjonsfrukt

Pynt:
♥ 100 g friske bjørnebær
♥ 1 pasjonsfrukt

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 (22 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 30 - 40 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen).

Avkjøl kaken helt i formen. Ta kaken ut av formen og del den i to bunner.

Bjørnebærkrem:
Ha bjørnebær og sukker i en liten kjele. La dette stå i 30 - 45 minutter, slik at bjørnebærene begynner å safte seg.

Varm opp blandingen til kokepunktet.

Rør maisenna ut i kaldt vann. Ta kjelen av platen og rør maisennablandingen inn i bjørnebærblandingen. Sett kjelen tilbake på platen og gi blandingen et nytt oppkok mens du rører hele tiden. Du vil da se at bjørnebærblandingen tykner.

La blandingen avkjøles til den er helt kald (se tips). Den vil da tykne ytterligere.

Pisk kremfløten til tykk krem. Vend kremen forsiktig sammen med den tykke, kalde bjørnebærkompotten så du får en nydelig bjørnebærkrem.

Pasjonsfruktkrem:
Pisk kremfløten til tykk krem. Vend inn innholdet av to pasjonsfrukter.

Montering:
Sett den nederste kakebunnen på et kakefat. Fordel over pasjonsfruktkremen. Legg på den andre kakebunnen.

Dekk hele kaken med bjørnebærkremen. Pynt kaken med friske bjørnebær.

Tips

♥ Kakebunnen kan gjerne lages klar dagen i forveien. Pakk den i så fall inn i plast så den ikke blir tørr.

♥ Hvis du vil, kan du dynke kakebunnene med litt melk eller appelsinjuice før du fyller kaken med pasjonsfruktkrem.

♥ Bjørnebærene til bjørnebærkremen kan gjerne være frosne, men bjørnebærene du bruker til pynt bør helst være ferske. Dette fordi frosne bær fort blir litt rennende når de tiner, og det ser ikke så pent ut oppå kaken.

♥ Bjørnebærkremen kan også forberedes i god tid før servering ved at du gjør klar bjørnebærkompotten. Det er svært viktig at den er helt, helt kald før du blander den med piske krem, ellers vil kremen smelte og bjørnebærkremen bli tynn som suppe. La gjerne bjørnebærkompotten stå i kjøleskapet i minst noen timer før du blander den med den piskede kremen. Den kan også stå i kjøleskapet over natten, men dekk den da til med plastfolie. Selve kremen bør piskes på serveringsdagen.

♥ Kaken bør serveres samme dag som den er fylt med pasjonsfruktkrem og bjørnebærkrem.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/blotkake-med-bjornebaerkrem-og-pasjonsfrukt