Bløtkake med sitronkrem og bringebær



Ingredienser

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

Sitronkrem (lemon curd):
♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl presset sitronsaft
♥ revet skall av 2 sitroner
♥ 100 g smør

Bringebærfyll:
♥ 4 ss bringebærsyltetøy

Fløtekrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 ss melis

Pynt:
♥ 100 g friske bringebær
♥ 2 ss kokos
♥ 3 ss hakkede, brente mandler

Fremgangsmåte

Start gjerne dagen i forveien med å gjøre klar sitronkremen:
Ha eggeplommer, sukker, sitronjuice og sitronskall i en metallbolle (eller solid glassbolle som tåler varme) og sett over en kjele med kokende vann. Bollen må være større enn kjelen, slik at den ikke kommer i kontakt med det varme vannet, kun dampen.

Varm opp sitronkremen over vanndampen under stadig omrøring helt til kremen blir tykk og kremete. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter. Visp godt slik at smøret blander seg godt inn i kremen.

Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er helt kald, og helst til dagen etter, så den tykner skikkelig.

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, se tips) som har bakepapir i bunnen.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 25 - 30 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 tynne bunner.

Fløtekrem:
Pisk kremfløte og melis til en tykk og myk fløtekrem.

Montering:
Sett den nederste kakebunnen på et kakefat. Fordel over sitronkremen. Smør bringebærsyltetøy oppå sitronkremen.

Legg på den andre kakebunnen.

Dekk hele kaken med fløtekremen. Pynt kaken med friske bringebær og for eksempel litt kokos og hakkede brente mandler.

Tips

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

♥ Husk at jeg her har laget sukkerbrødet med vilje litt lavere enn vanlig. Dersom du ønsker full høyde på sukkerbrødet, må du bruke en kakeform som ikke er større enn 22 cm i diameter, eller så må du øke oppskriften til 5 egg, 150 g sukker, 150 g hvetemel og 1 ts bakepulver. Se oversikt over **Sukkerbrød** i ulike størrelser **HER**.

♥ Sitronkremen bør stå i kjøleskapet over natten slik at den blir fast nok til at du kan fylle den i kaken. Se innlegget **HER** for mer beskrivelse.

♥ Bringebær som 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.

♥ Kaken bør serveres samme dag som den er fylt slik at sitronkremen og fløtekremen smaker helt fersk.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/blotkake-med-sitronkrem-og-bringebaer