Jordbærkake med vaniljekrem



Ingredienser

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

Vaniljekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 25 g maisenna
♥ 125 g sukker
♥ 4 eggeplommer

Jordbærkrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 400 g jordbærsyltetøy (tykt, se tips)

Fyll og pynt:
♥ 2 kurver friske jordbær

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) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca. 35 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken helt i formen.

Hjemmelaget vaniljekrem:
Start helst dagen i forveien med å lage vaniljekremen slik at den kan stå i kjøleskapet over natten.

Bland kremfløte og vaniljepasta i en kjele. Gi blandingen et oppkok og ta kjelen av platen.

I en annen bolle piskes eggeplommer, maisenna og sukker lett sammen.

Ha den varme vaniljefløten litt og litt i eggeblandingen. Bland godt med håndvispen. 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 (helst over natten, men dekk da gjerne over med litt plastfilm så det ikke danner seg snerk på overflaten).

Jordbærkrem:
Pisk kremfløten til fast krem. Vend inn tykt jordbærsyltetøy.

Montering og pynting:
Løsne sukkerbrødet fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i tre bunner (se tips).

Sett den nederste kakebunnen på et kakefat. Smør over halvparten av vaniljekremen. Legg på friske jordbær i skiver.

Ha på den andre kakebunnen og smør over resten av vaniljekremen. Legg på et nytt lag med friske jordbær i skiver.

Dekk med den siste kakebunnen. Fordel jordbærkrem over hele kaken i et tykt lag. Pynt kaken med friske jordbær.

Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Merk at vaniljekremen bør lages dagen i forveien slik at den kan stå i kjøleskapet over natten.

♥ Sukkerbrødet kan også bakes dagen i forveien. Sett det da også i kjøleskapet over natten, med en plastpose rundt slik at kaken ikke blir tørr. Etter en natt i kjøleskapet blir sukkerbrødet fastere i konsistensen og dermed lettere å dele i 3 tynne bunner.

♥ Se tips om hvordan du alltid får vellykket **Sukkerbrød** i innlegget **HER**.

♥ Vaniljepasta er en vaniljesirup som fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Du kan alternativt bruke vaniljestang eller 1 ts vaniljeekstrakt.

♥ Jordbærsyltetøyet bør være tykt i konsistensen, ellers blir jordbærkremen for tyntflytende. Dette må du med andre ord være oppmerksom på dersom du bruker hjemmelaget jordbærsyltetøy. Bruker du ferdigkjøpt jordbærsyltetøy, bør det være av god kvalitet og gjerne med noen jordbærbiter i (for eksempel Nora Hjemmelaget jordbærsyltetøy).

♥ Kaken bør fylles og dekkes med jordbærkrem og friske jordbær på serveringsdagen, slik at krem og jordbær er helt ferske.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaerkake-med-vaniljekrem