Oppskrift

Bløtkake med jordbær



Oppskriften på denne deilige bløtkaken med jordbær er laget av Lise Finckenhagen. For å lage kaken anbefaler vi at du bruker en springform som er 24 cm i diameter. Kaken kan godt lages god tid i forveien og oppbevares i

kjøleskapet frem til servering. Vent da med å legge på jordbærene til rett før servering. Dette er en sikker vinner i bursdager, konfirmasjoner, 17. mai og andre festlige anledninger!

1

Begynn med å lage sukkerbrødbunn

Varm ovnen til 160 grader. Kle formen med bakepapir i bunnen. Smør kanten/sidene med nøytral olje eller smør (eventuelt kan du også drysse sidene med litt sukker for en ekstra sprø kant).

Visp egg og sukker til en luftig og stiv eggedosis. Bland sammen hvetemel, potetmel og bakepulver og sikt det over i bollen med eggedosis. Bruk en slikkepott og vend det tørre forsiktig inn i eggedosisen med store myke bevegelser. Pass på at du vender fra bunnen av bollen. Vend det sammen til det ikke er spor av melklumper i røren, og hell røren over i formen. Stryk lett over røren så overflaten blir jevn. Stek sukkerbrødet på nest nederste rille i cirka 45 minutter. Unngå å åpne ovnsdøren før mot slutten av steketiden. Sjekk eventuelt om sukkerbrødet er ferdig med en kakepinne.

La sukkerbrødet få avkjøle seg 10 minutter i formen før du snur sukkerbrødet på hodet over på en kakerist for videre avkjøling.

2

Bygg bløtkaken

Del sukkerbrødet i tre jevne lag. Legg den nederste delen over på et serveringsfat.

Rens og del halvparten av de friske bærene i biter eller skiver. Pisk fløten til myk krem.

Bre halvparten av de rørte bærene over sukkerbrødbunnen og fordel halvparten av de friske bærene jevnt utover. Bre over et jevnt lag med krem og legg på neste sukkerbrødbunn. Gjenta prosessen med rørte bær, friske bær og krem, og topp med den siste sukkerbrødbunnen. Pass hele tiden på at kaken er/holder seg rett.

3

Kle bløtkaken og pynt

Kle hele kaken med et tynt lag krem. Ha resten av kremen i en sprøytepose med stjernetyll (hvis ønskelig) og pynt overflaten med kremrosetter langs med kanten. Rens og del resten av bærene i skiver og topp kaken med jordbærene. Dryss over hakkede nøtter og server. Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Ingredienser

Til sukkerbrødet

PRIOR egg	5 stk
Hvitt sukker	150 g
Hvetemel	100 g
Potetmel	80 g
Bakepulver	1 ts

Til fyll og pynt

Jordbær	2 dl (rørte)
Fløte	6 dl
Jordbær	2 kurver (friske bær)
Nøtteblanding (mandel, valnøtt, pistasjnøtt og hasselnøtt)	mengde etter ønske

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Nøtter