

BLØTKAKE MED VANILJEKREM

Sukkerbrød:

5 mellomstore egg
130 g råørsukker, finkornet
130 g siktet spelt eller dala landhvete
1 ts bakepulver

Framgangsmåte, sukkerbrød:

- Sett ovnen på 175 grader
- Stivpisk eggedosis av egg og sukker (pisk i ca.10 min.)
- Sikt mel og bakepulver, og vend det forsiktig inn i eggedosisen med en slikkepott.
- Hell røren over i en rund smurt og bakepapirkledd kakeform (24 cm) Bakepapiret klippes til og smøres.
- La kaken steke i ca. 30 minutter. Du kan sjekke om den er ferdig stekt, ved å stikke en bakepinne/strikkepinne i midten av kaken. Det skal ikke henge løs deig på pinnen.
- La kaken avkjøles i formen på rist. Du kan la den stå på rista i ovnen med døra på gløtt de første 15 minuttene. Når kaken begynner å bli avkjølt, kan du skjære forsiktig rundt kantene, for å løsne ringen på springformen. Ta deretter kaken helt ut av formen og legg den oppned på rista.

Kakefyll:

2 pk kremfløte (= 6 dl)
5 dl hjemmelaget eller ferdigkjøpt vaniljekrem
200 g bringebær
1 liten boks hermetisert ananas

Hjemmelaget vaniljekrem:

4,5 dl helmelk
1 dl siktet spelt eller dala landhvete
1,5 ts vaniljesukker
3 eggeplommer
150 g råørsukker



Framgangsmåte, kakefyll:

- Visp mel, melk og vaniljesukker godt sammen i en kasserolle.
- Gi det et oppkok under stadig omrøring, og la det småkoke i 2-3 minutter.
- Bland sammen eggeplommer og sukker, og visp det inn i melka, mens du gir det et lite oppkok.
- Blandingen avkjøles i kaldt vannbad. Du kan vispe litt i den under avkjølingen.
- Visp fløtekremen stiv og pisk inn den avkjølte vaniljekremen (evt. kjøpte vaniljekremen)
- Cirka 7 dl av denne kakekremen mikser du sammen med bringebærene, gjerne med en stavmikser.
- Del kakebunnen i 3 deler, og dynk de to nederste lagene med juice fra ananasboksen.
- Fordel bringebærblandingen på de to lagene inni kaken, og ha små ananasbiter på toppen av bringebærblandingen.
- Resten av vaniljekremblandingen smører du utenpå kaken.

Pynt:

100 gram grovhakkede valnøtter og det du måtte ønske av bær og frukt.