

Bløtkake til fest

Sukkerbrød:

4 egg
100 g sukker
100 g hvetemel
1 ts bakepulver

Nøttebunn:

4 eggehviter
100 g sukker
200 g hasselnøtter malte
2 ss hvetemel

Fyll:

3 dl kremfløte
3 dl vaniljekesam
200 g jordbær

Pynt:

100 g hvit kokesjokolade
50 g mørk kokesjokolade
8 jordbær
5 dl kremfløte

Fremgangsmåte:

Sukkerbrød

Pisk egg og sukker til luftig og stiv eggedosis.
Sikt i hvetemel og bakepulver og bland det forsiktig inn i eggedosisen.
Hell røren i springform, 24 cm i diameter, belagt med bakepapir i bunnen.
Stek sukkerbrødet midt i forvarmet ovn på 175 C° i 25 - 30 minutter.

Nøttebunn

Visp eggehvitene nesten stive og tilsett sukker litt etter litt mot slutten av vispingen slik at det blir en luftig og stiv marengs. Bland de malte nøttene med hvetemel og bland dette forsiktig inn i eggedosisen. Fyll røren i en springform på 24 cm. Stek nøttebunnen i forvarmet ovn ved 160 C° i 30 minutter.

Montering

Legg nøttebunnen på et serveringsfat. Visp kremfløten til luftig krem rør forsiktig inn vaniljekesam. Fordel halvparten av kremblandingen over nøttebunnen. Kutt jordbærene i biter og fordel halve mengden utover kremen. Del sukkerbrødet i to, og legg på det ene sukkerbrødet. Dynk med melk. Legg på resten av kremblandingen og jordbærene. Legg på det andre sukkerbrødet og dynk med melk.

Pynt

Smelt den hvite sjokoladen i vannbad. Smelt den mørke sjokoladen i en annen bolle. Hell den mørke smeltede sjokoladen i den hvite sjokoladen. Men gjør dette forsiktig slik at blandingen bare blir pent marmorert. Dypp hele jordbær i sjokoladen og legg dem på et bakepapir til sjokoladen har stivnet. Visp kremfløten til en luftig krem. Smør et jevnt lag med krem på toppen av kaken, ha resten av kremen i en sprøytepose med en stjernetyll og sprøyt fine striper rundt hele kaken. Pynt med for



eksempel roseblader og margeritter (margerittene kan ikke spises). Legg på jordbærene og pynt til slutt med kandiserte blomster i midten av kaken. Du kan også pynte med andre bær eller frukter.

Daimiskake

Bunn:

6 eggehviter
175 g sukker
1 plate kokesjokolade
175 g kokosmasse

Krokaniskrem:

5 gelatinplater
6 eggeplommer
150 g sukker
5 dl kremfløte
1 ½ daim-sjokolade

Pynt:

1 dl kremfløte
½ daim-sjokolade



Fremgangsmåte:

Bruk en rund kakeform på 24 cm i diameter, stek bunnen ved 175 grader.

Bunn

Visp eggehvitenes stive. Tilsett sukker litt etter litt mot slutten av vispingen slik at det blir en luftig og stiv marengs. Riv sjokoladen på et rivjern eller finhakk sjokoladen. Rør inn sjokoladen og kokosmassen i marengsen. Legg bakepapir i bunnen av springformen. Hell i massen og stek kaken i forvarmet ovn i 35 minutter. Avkjøl kakebunnen i formen på rist.

Krokaniskrem

Legg gelatinplatene i kaldt vann i ca 10 minutter. Visp eggeplommer og sukker til eggedosis. Visp kremfløten til luftig krem. Klem vannet ut av gelatinen og rør inn ca 1/2 dl kokende vann, rør til gelatinen har løst seg opp i vannet. Hell den lett avkjølte gelatinblandingen i en tynn stråle ned i eggedosisen under forsiktig omrøring. Finhakk daim-sjokoladen. Tilsett krem og hakket sjokolade i eggedosisen og rør forsiktig inn. Hell iskremblandingen over den avkjølte kakebunnen og fordel den jevnt. Frys kaken i noen timer eller natten over.

Ved servering

Anrett kaken på fat mens den er dypfrost. La kaken stå i ca 1/2 til 1 time i kjøleskap før servering. Pynt med krem og finhakket daim-sjokolade.

Bløtkake i rødt, hvitt og blått

Sukkerbrød:

5 egg
150 g sukker
120 g hvetemel
2 ss potetmel
1 ts bakepulver

Fyll og pynt:

1 dl melk eller juice til dynking
5 dl ferdig vaniljekrem
6 dl kremfløte
100 g bringebærsyltetøy
100 g jordbærsyltetøy
100 g blåbær
100 g bringebær
100 g jordbær
50 g bjørnebær
50 g rips
5 blad frisk mynte



Fremgangsmåte:

Rund kakeform på 24 cm i diameter.
Stekeovnen på 175 °C.

Sukkerbrød

Pisk egg og sukker til luftig og stiv eggedosis.
Sikt i hvetemel, potetmel og bakepulver og bland det forsiktig inn i eggedosisen.
Hell røren i kakeform, 24 cm i diameter, belagt med bakepapir i bunnen.
Stek sukkerbrødet midt i forvarmet ovn på 175 °C i 25 - 35 minutter.

Fyll og pynt

Del kakebunnen i tre lag eller bruk en ferdig 3-lags kakebunn. Legg første lag på et kakefat og dynk lett med melk. Visp halvparten av kremfløten til luftig krem. Smør jordbærsyltetøy jevnt utover kakebunnen og bland vaniljekremen med 2/3 av kremen og fordel halvparten av dette utover bunnen.

Legg på et nytt lag med kakebunn og dynk lett med melk. Smør bringebær syltetøy jevnt utover kakebunnen og fordel resten av vaniljekremblandingen utover.

Legg på det siste laget med kakebunn og dynk lett med melk. Smør den siste delen med krem jevnt utover toppen av kaken. Visp resten av kremfløten til luftig krem. Ha kremen i en sprøytepose med stjernetyl. Sprøyt fine små "sprøyteblomster" rundt kaken. Er det krem igjen kan dette fordeles på toppen av kaken. Pynt med en ring med blåbær ytterst, så bringebær, jordbær, bjørnebær og til slutt rips i midten. Pynt gjerne med noen blader sitronmelisse til slutt.

Bløtkake med banan

Kakebunn:

4 dl hvetemel
3 dl sukker
1 ts bakepulver
1 ts natron
1 ts vaniljesukker
½ ts salt
2 bananer
2 egg
1 ½ dl melk
2 ss sitronsaft
50 g smør



Fyll:

200 g tørket aprikos
5 dl vann
6 dl kremfløte
4 bananer

Pynt:

50 g tørket aprikos
20 g bringebær
20 g blåbær

Fremgangsmåte:

Kok opp 1/2 liter vann og hell det over aprikosene.

Kakebunn

Sett ovnen på 180 grader. Bland mel, sukker, bakepulver, natron, vaniljesukker og salt i en bolle. Mos bananene med en gaffel. Pisk egg, helmelk, sitronsaft og smeltet smør i en bolle. Bland alt sammen. Ha deigen i en smurt springform. Stek kaken midt i ovnen i ca 35 minutter, eller til deigen ikke fester seg til en strikkepinne når du stikker den midt i kaken. La kaken avkjøles litt i formen,, ta den ut av formen og la den avkjøles helt. Del den deretter forsiktig i tre bunner med en lang skarp kniv.

Fyll

Del aprikosene i to og fordel halve mengden utover kakebunnen. Del bananene i skiver og fordel halve mengden utover kakebunnen. Visp kremfløten til luftig krem og smør 1/3 av kremen utover bunnen. Legg på bunn nummer to og gjør det samme her. Legg på topplokket og smør på resten av kremen. Pynt så med aprikoser, bringebær og blåbær.

17. mai-kake

Sukkerbrød:

5 egg
150 g sukker
120 g hvetemel
2 ss potetmel
1 ts bakepulver

Vaniljekrem:

1 vaniljestang
3 dl helmelk
1 dl kremfløte
1 dl sukker (90 g)
3 egg
3 ss maisstivelse (maizena)

Jordbærkrem:

3 dl kremfløte
200 g jordbærsyltetøy

Lokk:

5 dl kremfløte
500 g marsipan
200 g friske blåbær, til pynt
200 g friske jordbær eller bringebær, til pynt

Fremgangsmåte:

Sukkerbrød

1. Pisk egg og sukker til luftig og stiv eggedosis.
2. Sikt i hvetemel, potetmel og bakepulver og bland det forsiktig inn i eggedosisen.
3. Hell røren i kakeform, 24 cm i diameter, belagt med bakepapir i bunnen.
4. Stek sukkerbrødet midt i forvarmet ovn på 175 °C i 25 - 35 minutter.

Vaniljekrem

1. Ha melk og halve mengden med sukker i en kjele. Splitt vaniljestangen, skrap ut frøene og tilsett alt i kjelen. Varm dette opp til kokepunktet under omrøring.
2. Rør sammen fløte, eggeplommene, maisstivelsen og resten av sukkeret.
3. Hell den varme væsken oppi eggeblandingen litt etter litt, mens du rører med en visp.
4. Hell blandingen tilbake i kjelen. La blandingen koke sakte, men sikkert opp under omrøring, slik at den tykner. Rør godt slik at kremen ikke brenner seg. Avkjøles hurtig.
(Man kan også benytte ferdig vaniljekrem)

Jordbærkrem

1. Visp kremfløten til luftig krem og vend inn jordbærsyltetøyet.

Fremgangsmåte for kaken

1. Del sukkerbrødet i tre lag.
2. Legg første lag på et kakefat og dynk lett med melk. Smør vaniljekremen utover kaken. Hvis du ønsker, kan du blande inn litt stivpisket kremfløte i vaniljekremen før den smøres utover kaken.



3. Legg på et nytt lag med kakebunn og dynk lett med melk. Smør på et tynt lag med jordbærsyltetøy og smør utover jordbærkremen.
4. Legg på det siste laget med kakebunn og dynk lett med melk. Visp kremfløten til luftig krem og dekk toppen og rundt kanten av kaken med kremen.
5. Klipp ut en runding av bakepapir på ca 17 cm i diameter og legg den midt oppå kaken.
6. Marsipanen kjevles ut til et rundt stort lokk som er ca 3 mm tykt og dekker hele kaken. Legg lokket over kaken.
7. Skjær et kryss midt på marsipanlokket som strekker seg fra ytterkant til ytterkant av bakepapisirkelen. Del stykkene på nytt i to. Du vil da ha 8 like store "kakestykker". Rull marsipanen på hver av "kakestykkene" fra spissen og tilbake til ytterkanten. Ta bort bakepapiret.
8. Marker skille mellom kakestykkene med krem. Bruk en sprøytepose. Pynt med jordbær og blåbær i annenhver del.

Mokkakake

Sukkerbrød

5 egg
150 g sukker
120 g hvetemel
2 ss potetmel
1 ts bakepulver

Romkrem

3 dl helmelk
90 g sukker
1 vaniljestang
1 dl kremfløte
3 eggeplommer
3 ss maisstivelse (maizena)
5 dråper romessens (smak til)

Mokkakrem

4 ts pulverkaffe
kokende 3 ts vann
6 dl kremfløte
6 ss sukker
2 ts vaniljesukker
100 g 70 % sjokolade

Toppkrem

1 dl kremfløte
2 ss sukker
1 ts vaniljesukker
2 ts kakaopulver

Jordbær til pynt



Fremgangsmåte:

Sukkerbrød

1. Pisk egg og sukker til luftig og stiv eggedosis.
2. Sikt i hvetemel, potetmel og bakepulver og bland det forsiktig inn i eggedosisen.
3. Hell røren i kakeform, 24 cm i diameter, belagt med bakepapir i bunnen.
4. Stek sukkerbrødet midt i forvarmet ovn på 175 °C i 25 - 35 minutter.

Romkrem

1. Ha melk og halve mengden med sukker i en kjele. Splitt vaniljestangen, skrap ut frøene og tilsett alt i kjelen. Varm dette opp til kokepunktet under omrøring.
2. Rør sammen fløte, eggeplommene, maisstivelsen og resten av sukkeret.
3. Hell den varme væsken oppi eggeblandingen litt etter litt mens du rører med en visp.
4. Hell blandingen tilbake i kjelen. La blandingen koke sakte opp under omrøring, slik at den tykner. Rør godt slik at kremen ikke brenner seg. Smak til kremen med romessens. Avkjøles hurtig.

Man kan også kjøpe ferdiglaget romkrem.

Mokkakrem

1. Bland kaffepulveret ut i det kokende vannet. Avkjøl kaffen.
2. Tilsett den kalde kaffen i en tynn stråle under vispingen av kremfløten til luftig krem med sukker og vaniljesukker.

1. Del sukkerbrødet i tre lag.
2. Legg første lag på et kakefat og dynk lett med melk. Fordel romkremen utover kaken. Hvis du ønsker kan du blande inn litt vispet kremfløte i romkremen før den smøres utover kaken.
3. Legg på et nytt lag med kakebunn og dynk lett med melk. Fordel nesten halvparten av mottakakremen ut over bunnen.
4. Legg på det siste laget med kakebunn og dynk lett med melk. Resten av mottakakremen fordeles oppå og rundt kanten av kaken.
5. Riv sjokoladen og strø toppen og rundt kanten av kaken med revet sjokolade.
6. Toppkrem: Visp 1 dl kremfløte tilsatt sukker, vaniljesukker og kakao. Sprøyt kremen i topper/rosetter og pynt med jordbær.

Charlotte Russe

Rullekake

- 4 egg
- 120 g sukker
- 120 g hvetemel
- ½ ts bakepulver

2 dl jordbærsyltetøy eller bringebær



Enkel fromasj

3 dl kremfløte

5 dl fruktyoghurt

1 pk gelépulver med f eks jordbærsmak

2 ½ dl vann

Fremgangsmåte:

Rullekake

1. Pisk egg og sukker til luftig og stiv eggedosis.
2. Sikt i hvetemel og bakepulver og bland det forsiktig inn i eggedosisen.
3. Hell røren i en stor langpanne dekket med bakepapir.
4. Stek sukkerbrødet midt i forvarmet ovn på 200 °C i ca 8 minutter.
5. Hvelv kaken over på et matpapir/bakepapir som er drysset med sukker. Trekk bakepapiret av kaken. Bakepapiret løsner lett hvis det pensles med kaldt vann.
6. Smør syltetøy jevnt utover hele kaken, men ikke på den ene langkanten som blir den ytterste kanten i rullen. Rull kaken sammen på langs. Arbeid raskt slik at kaken ikke stivner og blir vanskelig å rulle.
7. Rull bakepapiret litt stramt rundt kaken og la kaken ligge til den er avkjølt.
8. Skjær kaken i ca 1 cm tykke skiver.

Enkel fromasj

1. Visp kremfløten til luftig krem og bland i yoghurten. Velg den smaken du liker best. Løs geléen opp i kokende vann. Avkjøl litt og rør den i yoghurtblandingen.

Fremgangsmåte for kaken

1. Dekk en liten kakeform eller en bolle med plastfolie. Rullekaken som er skåret i skiver legges i bunnen og opp langs sidene.
2. Hell i fromasjen og la kaken stå kaldt til fromasjen er stiv.
3. Ta den ut av formen og sett kaken på fat. Pynt den gjerne med frukt som passer til yoghurtsmaken.

Sjokoladefromasj på mandelbunn

Mandelbunn

200 g mandler

200 g sukker

2 stk egg

1 ss kakaopulver (Regia bakekakao)

revet skall av 1 stk appelsin

Fyll

200 g hvit kokesjokolade (Dronning-sjokolade)

3 eggeplommer

4 dl kremfløte

Pynt

100 g jordbær

100 g blåbær



100 g hvit kokesjokolade

Fremgangsmåte:

Bunn

Mal eller finhakk mandlene i en foodprosessor. Pisk sammen sukker og egg. Bland inn mandler, kakao og finrevet appelsinskall.

Ha over i en smurt/bakepapirkledd springform (ca 24 cm i diameter) og stek bunnen i forvarmet ovn på 175 °C i ca 25 minutter. Avkjøles på rist, i formen.

Fyll

Smelt sjokoladen i vannbad. Bland eggeplommene sammen med 1/4 av kremfløten, og varm opp under omrøring til det tykner. Avkjøl noe og bland inn den smeltede sjokoladen. Visp resten av kremfløten til luftig krem, og vend den forsiktig inn i sjokoladeblandingen.

Legg den avkjølte kakebunnen på et fat med ringen rundt. Hell blandingen over mandelbunnen, og la kaken stå i minimum 1 time i kjøleskap før den serveres. Kaken kan også fryses og serveres som iskake, men ta da kaken ut av fryseren og la den tempereres i kjøleskap ca ½ time før den serveres.

Pynt

Legg jordbær i skiver rundt, så blåbær og til slutt revet hvit sjokolade i midten.

Pavlova

4 eggehviter
1 ts hvitvinseddik
225 g sukker
1 ss maisstivelse (maizena)
1 ts vaniljesukker (kan sløyfes)

Fyll:

3 dl kremfløte eller lett dessertfløte
2 ss sukker
3 dl ferdig vaniljekrem
ca 300 g friske bær



Fremgangsmåte:

I stekeovn: Forvarmes til 200 °C, senkes til 100 °C stekes i ca 50 minutter

Tegn opp sirkel på 22 cm i diameter på et bakepapir. Visp eggehviten til hard skum i en helt ren bolle. Ha i eddiken mens du visper. Tilsett sukker, maisstivelsen og vaniljesukker litt etter litt i eggehviten mens du fortsatt visper. Når massen er blank og smidig har du den på bakepapiret, innenfor sirkelen. Sett platen nederst i ovnen og senk varmen fra 200 °C til 100 °C. Stek bunnen til marengesen er sprø på yttersiden og myk inni. La den avkjøles og flytt den forsiktig over på fat. Rett før servering vispes fløten tilsatt sukker til luftig krem og blandes med vaniljekrem. Pynt rikelig med bær.

