

Rezept Blødkake

Dies ist eine norwegische Torte, nicht gerade Kalorienarm aber dafür super lecker. 😊

Für den Biskuitboden braucht ihr:

- ein runde Backform ca.24cm Durchmesser
- 4 Eier
- 150g Zucker
- 150g Weizenmehl
- 1 Tüte Backpulver

Die Eier und den Zucker zu einem steifen Teig schlagen. Das Weizenmehl und das Backpulver sieben und vorsichtig unterrühren. Den fertigen Teig in eine gefettete Form geben und bei 200°C im Backofen 20-25 Minuten backen und abkühlen lassen.

Für die Füllung braucht ihr:

- 0,5l Schlagsahne
- TL Zucker
- Verschiedene Früchte, eine muss eine Dosenfrucht sein

Den Zucker und die Schlagsahne in einen Topf füllen und zu Sahne schlagen. Die Früchte mit der Sahne mischen und den Saft der Dosenfrüchte ausheben.

Den abgekühlten Boden in drei gleichgroße Scheiben schneiden und den Fruchtsaft auf den Boden streichen (nicht zu feucht und nicht zu trocken). Ein Viertel der Sahne auf den unteren Boden streichen und den mittleren Boden auf die Sahne tun. Auch auf diesen Boden ein Viertel der Sahne streichen und den oberen Boden auf die Sahne legen. Die restliche Sahne auf den Deckel streichen und mit frischen Früchten verzieren.



Lasst es euch schmecken!