



## Bløtkake med marengs

### Ingredienser

1 sukkerbrød (24 cm), ferdigkjøpt eller hjemmelaget.

Fyll og pynt:

3-5 dl kremfløte

2 dl bringebærsyltetøy

1 pose pikekyss

3 pk krokan kakepynt (Freia)



### Fremgangsmåte

Bruk ferdigkjøpt sukkerbrød, eller lag kakebunnen selv (se oppskrift på "Sukkerbrød" på [detsoteliv.no](http://detsoteliv.no)).

Del kakebunnen i tre lag. Dynk kakebunnene eventuelt med litt melk. Fyll hvert kakelag ved å først smøre på bringebærsyltetøy. Dekk deretter med pisket krem og trykk pikekyss god ned i kremen.

Dekk til slutt toppen med pisket krem og ha et tynt lag krem langsmed kanten av kaken. Press krokan kakepynt inntil kanten på kaken og pynt toppen med noen pikekyss.

### Tips

Bløtkaken er superrask å lage om du bruker ferdigkjøpt sukkerbrød. Det har jeg gjort i kaken på bildet.

Kaken smaker best samme dag som den er laget, men bør få stå og trekke i et par timer før servering, slik at pikekyssene har blitt litt myke og blander seg med

kremen.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blotkake-med-marengs>