



## Bløtkake med daimstrøssel

### Ingredienser

1 sukkerbrød, 24 cm i diameter

Fyll:

5 dl vaniljekrem (Piano)

jordbærsyltetøy

Pynt:

3 dl kremfløte

1 ts vaniljesukker

1 pose daimstrøssel



### Fremgangsmåte

Bruk ferdigkjøpt sukkerbrød eller lag hjemmelaget sukkerbrød (se oppskrift på [detsoteliv.no](http://detsoteliv.no)).

Del kaken i tre lag og dykk lagene eventuelt med litt melk.

Fyll hvert kakelag ved å smøre over syltetøy og vaniljekrem over.

Dekk hele kaken med pisket krem som er smakt til med vaniljesukker. Dryss over daimstrøssel til slutt.

### Tips

Kaken blir god og saftig av å stå og trekke i et par timer før servering, men bør helst serveres samme dag som den er laget, slik at kremen er fersk.

Noen friske jordbær i skiver egner seg godt som fyll i tillegg til syltetøy og vaniljekrem. Se oppskrift på "Daimbløtkake med jordbær".

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

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