



17. mai kake

Ingredienser

Sukkerbrød:

5 egg

150 g sukker

150 g hvetemel

1 ts bakepulver

Dynking:

1 dl melk

Fyll:

4 dl kremfløte

280 g rørt jordbærsyltetøy (se tips)

Pynt:

4 dl kremfløte

1-2 ss melis

1-2 ts vaniljesukker

friske bringebær og blåbær



Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver. Vend dette inn i eggedosisen. Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 160°C i 45 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Fjern bakepapiret og del kaken i tre bunner. Dynk disse godt med melk.

Pisk kremfløten til fyllet til stiv krem. Vend i rørt jordbærsyltetøy. Fyll kaken med jordbærkremen.

Pisk resten av kremfløten og smak kremen til med melis og/eller vaniljesukker.

Smør ca halvparten av kremen jevnt rundt hele kaken. Sprøyt resten av kremen i mønster oppå og rundt kaken. Pynt med friske bær (og eventuelt noen blomster som på bildet). Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Til fyllet kan man bruke 1 pk Noras rørte jordbærsyltetøy (kjøpes frossen), eller du kan røre jordbærsyltetøy selv med friske jordbær og smake til med melis.

Kaken bør fylles og pyntes samme dag som den serveres. Sukkerbrødbunnen kan godt lages dagen i forveien. Oppbevares i så fall kjølig og godt innpakket i plast, så bunnen ikke blir tørr.

--

ÆGGEDOSISVISE

17DE MAI 1840

(Mel. Og kjøre Ved og kjøre Vand)

"Jeg har et Perlehumør idag,
som Æggedosisen ligner,
hvormed Værtinden vort/vor Vært vores Vennelag
paa Festens Morgen velsigner.
Ja jeg har faaet til Sjel og Liv
en Æggedosis og den var stiv.
Ja mit Humør,
bedre end før,
idag min Æggedosis ligner.

Jeg er saa venlig og blid og mild
som allerfinest Raffinade;
og jeg er fyrig og fuld af Ild,
som den Cognak vi til maa lade;
og Æggets Styrke og raske Mod

jeg føler godt i hver Draabe Blod.
Nu kan jeg rat
alt til paa Nat
gaae glad imellem de Glade.

Thi vil da capo jeg ærlig meent,
mit toneløse Bæger fylde,
begynde tidligt og ende seent
med Dagens Høitid at hylde.
Held Majens herlige Frihedsværk!
Hvert Aar gid Festen bli'e mere stærk!
Leve hver Mand,
hvem Norges Land
sin Friheds Ære mon skylde!"

(Henrik Wergeland)

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/17-mai-kake>