

Bringebær og blåbær i svingene! (En sensommerdrøm)

Hvilken dag er det i dag? Det er torsdag! Og jeg har begynt å tenke på hva jeg skal spise i helgen. (Ok, da. Skal jeg være ærlig har jeg tenkt på det noen dager allerede #håpløs). Og ikke minst hva jeg skal bake! Helgene er en fin anledning til å sette en gjærdeig. Den kan stå å heve og leve sitt eget liv, mens du gjør noe annet, det er ikke noe stress. Forrige lørdag bakte jeg denne fabelaktige bollebærkaken. Denne helgen er det din tur!



En alternativ Prinsessekake:

(nok til en kake, jeg brukte en springform på 24 cm i diameter)

2,5 dl melk

75 g smør

25 g gjær evt en halv pose tørrgjær

450 – 500 g hvetemel eller siktet speltmel

3/4 ts kardemomme

1/4 ts salt

60 g sukker

ferdig vaniljekrem (ca 1/2 pakke) 100 gram blåbær100 gram
bringebærlitt sukker

First things first. Lag gjerne din egen vaniljekrem! Oppskrift finner du [her](#). Vi var derimot på øya og det enkleste var det beste.

Smelt smør. Når det er ferdig heller du over melken og varmer den til 37 grader. Ha gjær i en bakebolle og hellever smør/melk. Ha i sukker, salt og kardemomme og tilsett mel mens du lar kjøkkenmaskinen gå. Når deigen begynner å slippe bollen er det nok mel. Elt i 10 minutter og sett til heving under plast i ca 50-60 minutter. Kjevle så ut 1/3 av deigen til en rund sirkel som passer i bunnen av springformen. (Jeg hadde bakepapir i bunn og smurte kantene med smør). Trykk den evt ut for å få den til å passe. Smør et tynt lag med vaniljekrem over bunnen. Kjevle resten av deigen til et rektangel. Smør vaniljekrem på rektangelet og forde over bær. Strø litt sukker over. Rull leiven på langs og skjær i 8-9 deler. Legg skivene i springformen. Fordel evt litt mer vaniljekrem mellom snurrene.



Sett til etterheving under plast i ca 30 min og skru ovnen på 200 grader. Pensle med egg og stek i 30 – 40 minutter. Følg med mot slutten og legg evt over bakepapir hvis den blir for mye stekt på toppen. NB! Fordi det er mye fuktighet i kaken er det viktig at den blir ordentlig stekt. Bank lett på kaken, den skal ha en hul lyd, da er den ferdig. La kaken avkjøle litt i formen (på rist) før du forsiktig skjærer rundt kanten og flytter kaken forsiktig på bakepapiet over på risten. Sikt litt melis over før servering.



Inspirasjon til oppskriften fant jeg [her](#).

