

Jordbærkake med bringebærsaus

Tid: over 60 min

8 porsjoner:

Sukkerbrød:

5 egg

150 g sukker

150 g hvetemel

Krem:

3 dl kremfløte

1 1/2 ss sukker

Fyll:

1/2 kilo jordbær

Rørte bringebær:

200 g bringebær

50 g sukker



Pisk egg og sukker til eggedosis, sikt inn melet. Stek sukkerbrødet ved 180 °C i smurt form i 45 – 60 minutter. Stikk en trepinne i deigen etter ca 45 minutter. Den er ferdig hvis den slipper pinnen. Rør bringebær og sukker sammen. Pisk fløte og sukker til en fast krem. Del sukkerbrødet i porsjonsstykker eller lag en hel kake. Legg krem og jordbær lagvis (2 lag fyll, 3 lag sukkerbrød). Pynt med bringebærsaus.