

## Skogsbærkake D2 Nygård Skole

### Ingredienser:

4 egg  
150 gram sukker  
150 gram hvetemel  
1 ts bakepulver

### Fyll:

100 g Blåbær  
100 g Bringebær  
50 g Bjørnebær  
25 g Solbær  
25 g Rips  
10 Plater Gelatin  
3 dl Kesam  
3 dl Kesam vanilje  
200 g Yoghurt naturell  
125 g Sukker  
frø fra 1 vaniljestang  
sitronmelisse til pynt



### Framgangsmåte:

Pisk romtempererte egg og sukker til stiv eggedosis.  
Sikt sammen mel og bakepulver og rør forsiktig inn i eggedosisen.  
Stek i smurt bløtkakeform (springform), 20-24 cm i diameter, ved 160 grader i ca. 45 minutter.  
Del kakebunnen i to eller tre lag.

### Framgangsmåte Fyll :

Blandingsforholdet på bærene, og hvilke man ønsker å benytte, bestemmer man selv.  
Tilsammen skal det bli 300 g skogsbær. Bærene tines hvis de er frosne.  
Legg gelatinplatene i kaldt vann og la dem stå og bli myke, ca. 5 minutter.  
Bland kesam, yoghurt og sukker.  
Varm opp bærene i en kasserolle og mos bærene i en blender eller med en stavmikser.

Løs opp gelatinplatene i den varme bærmosen under omrøring.  
Avkjøl bærmosen noe.  
Hell bærmosen i en tynn stråle i meieriproduktblandingen under stadig omrøring.  
Hell blandingen over i en skål (Hvis du vil lage kjoleform).  
Legg sukkerbrød lagvis.  
Sett kaken kaldt til fromasjen er stivnet.  
Minimum 3 timer.

Pynt med sitronmelisse, pisket krem og friske bær.