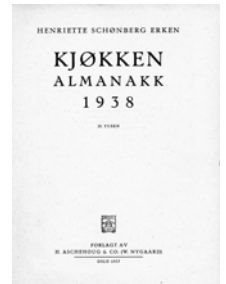


# Norsk 17-mai-blötkake

Receptet kommer från Martha Falsen's kokbok Henriette Schönberg Erken. 1938:



**Bløt kake:** 6 egg, 250 gr. sukker, 200 gr. mel, 1 teskje bakepulver. Egg og sukker piskes godt 1/2 time, tilsettes melet og bakepulveret, has i smurt og strødd form og steker ca. 1 time ved svak varme. Når den er kald deles den i 3, dynkes med vin og mellom lagene legges følgende kolde, kokte krem: 4 eggeplommer, 1 egg piskes med 125 gr. sukker, irøres 1 liten skje hvitemel og 1 liten skje potetmel, 1/2 l. melk, kokes op. Kaken glaseres med melis utrørt i kokt vann eller vin og pyntes med krem.

## 1. Gör själva kakan dagen innan:

6 ägg (ej för små), 250 g. socker piskas ordentligt  
200 g vetemjöl och 1 (stor) tesked bakpulver blandas i.  
Använd bakform 24-26 cm i diameter och helst 7-8 cm hög.  
Bakformen smörjas med lite smör och pudras med strösocker  
Stektid: ? kanske 175°C i 70-80 min ?

## 2. Gör även krämen dagen innan:

Använd 2 kastruller, det hjälper för att undvika vidbränning.  
I den ena piskas 4 äggulor + 1 ägg med 125 g socker  
I den andra värmes 5 dl helmjölk  
Blanda i ägg-sockeret, 1 dessertsked vetemjöl och 1 dessertsked potatismjöl. Tillsätt mjölken och kok upp blandningen under ständig omrörning. Strax efteråt, tillsätt 1 dessertsked (äkta) vaniljsocker.

## 3. Gör klar tårtan några timmar innan den skall förtäras.

Del den i 2 eller 3 lager och fyll med frukt och krämen. Jordgubbar är väldigt lämpliga och kan med fördel rullas i socker och få en kort värmebehandling. Konserverade ananas eller persikor duger bra.  
Täck över med vispad grädde, minst 4 dl. och gör decorationen med frukt.