Champagnekake



Ingredienser

Champagnekakebunn:
5 dl hvetemel
2,5 ts bakepulver
0,5 ts natron
4 dl sukker
2 dl melk
3/4 dl champagne
0,5 ss vaniljeessens
125 g smør
ca 12 dråper rød konditorfarge
4 eggehviter

Dynking:
6 ss champagne

Champagnekrem:
175 g smør
5 dl melis
3 ss champagne
ca 6 dråper rød konditorfarge

Pynt:
rosa sukkerdryss eller annen rosa kakepynt

Fremgangsmåte

Bland mel, bakepulver, natron og sukker i en bolle. Tilsett melk, champagne, vaniljeessens og smeltet, avkjølt smør. Pisk deigen i et par minutter med mikser slik at den blir jevn og luftig. Pisk inn rød konditorfarge, slik at deigen får en lyserosa farge. Tilsett eggehvitene (upiskede, se tips) og pisk deigen videre med mikser i 2 minutter.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 40-45 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Prikk den nystekte kaken med gaffel og dynk den med champagne. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Pisk mykt smør, melis og champagne til en luftig og myk smørkrem. Pisk inn noen dråper rød konditorfarge, slik at smørkremen får svak rosa farge.

Fordel smørkremen over den kalde kaken. Dryss eventuelt over rosa kakepynt.

Tips

Merk at eggehvitene skal tilsettes deigen upiskede (de skal altså ikke piskes til hvitt skum først).

Vær nøye på at kaken er helt kald før du dekker den med champagnekremen, ellers vil kremen smelte.

Rosa sukkerdryss fås kjøpt som kakepynt blant annet hos matvarebutikken Mega.

En lekker sommerlig variant er å pynte kaken, eller kakefatet, med friske, rosa roser.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/champagnekake