Magnolia Red Velvet Cake



Ingredienser

Red Velvet Cake:
200 g smør
5 dl sukker
3 store egg
4 ss rød konditorfarge (se tips)
3 ss kakao
1,5 ts vaniljeekstrakt
1,5 ts eddik
1,5 ts natron
3 dl kefir
7 dl hvetemel

Creamy Vanilla Frosting:
6 ss hvetemel
4,5 dl melk
500 g smør
4,5 dl sukker
2 ts vaniljeessens

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem (ca 5 min med elektrisk mikser). Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland i konditorfarge, kakao og vaniljeekstrakt. Løs opp natron i eddik og bland i. Rør i kefir vekselsvis med hvetemelet. Pisk akkurat nok til at deigen er godt blandet og klumpfri, men ikke lenger.

Fordel deigen i 3 runde former (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen (se tips). Stek kakebunnene midt i ovnen ved 175°C i 30-40 min (sjekk med kakenål at kakene er gjennomstekte). Avkjøl kakene i formene før de tas ut. Fjern bakepapiret.

Til vaniljesmørkremen has først melk og hvetemel i en kjele. Varm opp under stadig omrøring i noen minutter til du får en tykk grøt. Ta kjelen av platen og la grøten avkjøle i romtemperatur i 30 minutter. Pisk mykt smør luftig med elektrisk mikser i 3 minutter. Tilsett sukkeret og pisk videre i 3 minutter til, så du får en luftig smørkrem. Pisk så inn vaniljeessensen. Bland i den hvite melkegrøten. Pisk det hele så videre i 5 minutter. Kremen skal da være hvit i fargen og meget luftig i konsistensen. La kremen avkjøle i kjøleskapet i 15 minutter (vær nøyaktig med tiden, se tips).

Fyll og pynt kaken med vaniljesmørkremen.

Tips

4 ss konsentrert konditorfarge (pastafarge) tilsvarer 2 små bokser fra Wilton. Det er nødvendig med så mye farge for å få den rette fargen på kaken.

Følg oppskriften nøye når du lager vaniljesmørkremen. Det er viktig at melkegrøten har romtemperatur når du pisker den inn i smørkremen. Det er dessuten viktig at den ferdige vaniljesmørkremen avkjøler nøyaktig 15 minutter i kjøleskapet. Står den for kort, blir kremen for bløt og står den for lenge, stivner den for mye.

Dette blir en megasvær kake - særlig i høyden - noe som ikke er så vanlig i Norge. Det er absolutt slik kaken skal være, men vær forberedt! Vil du ha kaken lavere, må du bruke runde former som er 26 cm i diameter. Du kan da redusere steketiden noe. Kaken på bildet er laget i runde former som er 24 cm.

Har du ikke 3 runde former, kan du steke 1/3 av deigen om gangen i den formen du har.

Kaken oppbevares i kjøleskapet og er fin å fryse. Den smaker best servert romtemperert, slik at vaniljesmørkremen er myk og kremete i konsistensen.

Oppskriften er hentet fra boken "More from Magnolia" (2004).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/magnolia-red-velvet-cake