Det søte liv...

Solbollekake



Ingredienser

100 g smør
3,5 dl melk
1,5 dl appelsinjuice
50 g gjær
1,5 dl sukker
1,5 ts kardemomme
ca 900 g hvetemel

Pensling:
1 egg
1 ss melk

Pynt:
1 eggehvite
150-200 g melis

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Bland i melken og varm opp til blandingen er lunken (37°C). Løs opp gjæren i dette. Ha så i appelsinjuice, sukker og kardemomme. Bland sammen. Deretter tilsettes mesteparten av hvetemelet. Kna deigen til den er jevn og smidig. Hev deigen i 1 time.

Form deigen til en stor bolle og flere småboller (jeg brukte 16 småboller i tillegg til den store i midten). Bruk resten av melet til utbakingen. Legg bollene i solmønster på en bakepapirdekket stekeplate. Etterhev i 15-20 min. Pensle over bollene med egg som er pisket sammen med litt melk.

Stek kaken midt i ovnen ved 210°C i ca 15-25 min (se tipsfeltet for steketips). Avkjøl helt.

Rør sammen tykk melisglasur av melis og eggehvite. Ha melisglasuren i en liten plastpose. Klipp et lite hull i den ene enden og sprøyt smilefjes og solstråler på sola.

Enjoy

Tips

Et lite problem med å lage denne kaken er at bollen i midten er større en bollene som utgjør solstrålene. Siden den midterste bollen er større, trenger den litt lenger steketid for å bli helt gjennomstekt. Ulempen da er imidlertid at de små bollene kan bli for mye stekt. Jeg valgte å steke kaken til de små bollene var perfekte (det er jo tross alt flest av dem), og måtte da tåle at bollen i midten ble littegrann deigete. Greit nok:)

Hvis du derimot skal servere kaken i et selskap og vil at hele skal bli perfekt stekt, tror jeg nesten du er nødt til å steke den midterste bollen i 5-10 min alene først og så ta stekeplaten ut av ovnen. Deretter legger du småbollene som er ferdighevet i mønster rundt kaken og steker hele kaken ferdig. Dermed har bollen i midten fått lengre steketid enn de andre.

Det er best å røre ut melisglasuren med eggehvite i stedet for vann når du skal tegne ansiktet, for da stivner melisglasuren bedre.

"Solbollekake" smaker best samme dag. Får du noe til overs av bollekaken, kan du ta bollene fra hverandre og fryse.

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

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