Gelékake (Jelly Cake) + andre gelétips



Ingredienser

♥ 2 pk rød gele
♥ 2 pk oransje gele
♥ 2 pk gul gele
♥ 2 pk grønn gele
♥ 2 pk blå gele
♥ 5 ss gresk yoghurt

Fremgangsmåte

Frinn fram de 10 pakkene med gele og en tett form som rommer 2 liter. Spray formen lett med formfett og tørk av det overflødige fettet. Dette gjør at gelekaken løsner lettere fra formen når den er ferdig.

Rydd klart en plass i fryseren slik at du enkelt kan ta formen inn og ut av fryseren. Sørg for et stabilt underlag, slik at formen står støtt inni fryseren.

Finn frem en bolle og en visp. Du bruker samme bolle og visp til alle 10 gelelagene, men dette utstyret bør vaskes mellom hver gang.

Ha 1 pk rød gelepulver i bollen og tilsett 2 dl kokende vann. Rør rundt med vispen til gelepulveret har løst seg opp. Hell den flytende, røde geleen i formen og sett formen i fryseren i 20-30 minutter. Geleen vil da ha stivnet.

Ha den andre pakken med rød gelepulver i bollene og tilsett 1 3/4 dl kokende vann. Rør til gelepulveret har løst seg opp. Tilsett så en stor og god spiseskje gresk yoghurt. Visp videre med vispen til yoghurten har løst seg opp helt (det er ikke så

fint med hvite yoghurtflekker, så visp skikkelig godt). Hell den nå lyserøde, flytende geleen i formen og sett formen tilbake i fryseren i 20-30 minutter.

Gjenta den samme prosessen med de øvrige fargene: Et lag orange gele og et lag oransje gele blandet med 1 ss gresk yoghurt. Et lag gul gele og et lag gul gele blandet med 1 ss gresk yoghurt. Et lag grønn gele og et lag grønn gele blandet med 1 ss gresk yoghurt. Når det gjelder den blå geleen, bytter jeg om rekkefølgen, slik at blå gele med 1 ss gresk yoghurt kommer før den blå geleen uten yoghurt. Dette for at den mørkeste fargen skal komme øverst i formen (og dermed nederst på gelekaken). Husk at formen må stå i fryseren i 20-30 minutter mellom hvert lag, så hvert lag gele stivner før du heller på nytt lag gele.

Når du er ferdig med det siste laget, setter du formen i kjøleskapet i stedet for fryseren, og lar gelekaken stå i kjøleskapet til dagen etter.

Dagen etter finner du først frem et egnet kakefat.

Fyll opp vaskekummen med skikkelig varmt vann, men ikke høyere enn at formen kan stå i kummen uten at vannet dekker over formen.

Ta formen ut av kjøleskapet og sett formen i det varme vannet i noen sekunder. Mens formen står i det varme vannet, kan du løsne geleen fra kanten av formen med en skarp kniv. Men vær rask – for her er det veldig viktig å følge med! Lar du formen stå for lenge i det varme vannet, smelter geleen for mye og du ødelegger kaken. Når du merker at geleen begynner å løsne fra kanten nokså greit, løfter du formen ut av vannet. Legg kakefatet over formen og hvelv gelekaken over på kakeformen. Løft forsiktig formen vekk fra geleen – og Tatata!

Du vil se verdens kuleste gelekake! 😄

Tips

Denne gelekaken ser kanskje litt vrien ut, men den er faktisk veldig lett å få til. Det er imidlertid avgjørende at du husker på følgende:

- Helt tett form!
- Hvert gelelag må stivne før du har på nytt!
- La gelekaken stå i kjøleskapet over natten!
- Ikke hold formen for lenge i varmt vann!

- Legg kakefatet over formen når du skal hvelve ut geleen!

Barnas gelekake kan serveres med vaniljesaus, bær, nonstop +++

Lag Gele på skrå i glass ved å helle flytende gele i glass og så la geleen stivne mens glassene settes på skrå inni kjøleskapet. Server med vaniljesaus og bær.

Lag Utstikkede gelefigurer ved å lage ekstra stiv gele (3 dl kokende vann pr pakke gele). La geleen stivne i skåler/fat/bokser til ca 1,5 cm tykkelse. Løsne geleen fra formene ved å dyppe formene raskt i varmt vann og hvelv geleen over på en fjøl. Stikk ut ønskede figurer. Server gelefigurene med vaniljesaus.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gelekake-jelly-cake-andre-geletips