# Flaggkake til 17. mai

**Ingredienser**



Rød kakebunn:
♥ 4 egg
♥ 7 dl sukker
♥ 2 ts natron
♥ 1 ts salt
♥ 2 ss kakao
♥ 5 ss vaniljesukker
♥ 2 ss eddik
♥ 2 dl matolje med nøytral smak
♥ 5 dl surmelk
♥ 7 dl hvetemel
♥ 2 bokser konsentrert konditorfarge, rød (f eks fra Wilton)

Blå kakebunn:
♥ 4 egg
♥ 7 dl sukker
♥ 2 ts natron
♥ 1 ts salt
♥ 2 ss kakao
♥ 5 ss vaniljesukker
♥ 2 ss eddik
♥ 2 dl matolje med nøytral smak
♥ 5 dl surmelk
♥ 7 dl hvetemel
♥ 2 bokser konsentrert konditorfarge, blåfarget (f eks fra Wilton)

Ostekrem:
♥ 250 g smør
♥ 600 g kremost
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1,25 kg melis

**Fremgangsmåte**

*Kaker og ostekrem:*

Start med å lage den røde kakebunnen: Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland i de øvrige ingrediensene i angitt rekkefølge, og visp til du får en jevn og klumpfri og rødfarget deig. Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180 grader i ca. 1,5 timer (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken på en rist.

Gjenta samme prosess for å lage den blå kakebunnen. La gjerne begge kakebunnene stå på rist i romtemperatur over natten, godt pakket inn i plast. Da stabiliseres bunnene og blir lettere å skjære opp uten å smule for mye.

Visp sammen ingrediensene til ostekremen. Gjør klar en sprøytepose og klipp et hull i enden.

*Montering:*

Start med å beskjære den røde kaken: Skjær først av toppen av kaken, så den blir helt rett. Skjær eventuelt også vekk et tynt lag fra bunnen hvis den har blitt litt brun. Del kaken så på midten så du får 2 like høye kakebunner (de vil bli ca. 2,5- 3 cm høye).

Skjær av toppen av den blå kaken, så den også blir helt rett. Skjær så en ut en tynn kakebunn som er 1,5 cm høy. Resten av den blå kakebunnen beskjæres så den får samme høyde som de røde kakebunnene.

Klipp ut 4 sirkler av papir som er 6 cm, 7 cm, 10 cm og 11 cm i diameter (eller bruk runde kakeutstikkere hvis du har det).

Sirklene som er 6 cm og 11 cm brukes til å beskjære de røde kakebunnene, slik at hver kakebunn består av en rød, indre sirkel som er 6 cm i diameter, og røde kakeringer med hulrom inni som måler 11 cm i diameter.

Papirsirklene som er på 7 cm og 10 cm brukes til å beskjære den tykke, blå kakebunnen (den tynne, blå kakebunnen skal ikke beskjæres). Skjær ut to runde kaker som er 10 cm i diameter. Legg papirsirkelen som måler 7 cm på hver av de to kakene som nå er på 10 cm i diameter og skjær rundt. Fjern kaken i de innerste sirkelene, slik at du ender opp med 2 blå kakeringer som er ca. 1,5 cm brede. Spar på blå kakerester; du får bruk for noe av dette ved montering av kaken.

Legg en liten rød kake (6 cm), en blå kakering (10 cm) og deretter en stor, rød kakering på et kakefat. Fyll hulrommene mellom blå og røde kaker ved å sprøyte inn ostekrem.

Smør ostekrem over de røde kakeflatene (pass på så det ikke kommer noe ostekrem på blå kake). Fyll opp mellomrommet mellom den blå kakesirkelen og ostekrem med litt blå kakesmuler, så den blå kakesirkelen får samme høyde som resten av kaken.

Legg på den tynne, blå kakebunnen.

Legg den andre, blå kakesirkelen oppå den blå kakebunnen (pass på at du treffer midten av kaken).

Fyll ostekrem inni sirkelen og på resten av den blå kakebunnen, men ikke noe oppå den blå kakeringen.

Legg på den siste røde kakeringen og den lille, røde kaken i midten. Fyll igjen opp mellomrommet mellom blå og røde kaker ved å sprøyte inn ostekrem. Hvis den blå kaken igjen er litt lavere, kan du fylle på med blå kakerester for å få samme høyde på kaken.

Dekk hele kaken med resten av ostekremen.

**Tips**

♥ Oppskriften er basert på en amerikansk "Red Velvet"-kake, som lages i både rød og blå farge. Det er viktig at man bruker konsentrert konditorfarge (såkalt pastafarge), så kakebunnene får tydelig rød og blå farge. Dette fås kjøpt i en rekke kjøkkenutstyrsbutikker og nettbutikker som selger kakepynteutstyr.

♥ Kaken kan fint lages dagen før servering. Oppbevar da kaken kjølig over natten. Siden kremen ikke innholder kremfløte, tåler kaken fint å stå i romtemperatur i flere timer, som jo kan være praktisk på 17. mai.

♥ For en litt enklere variant av flaggkake, se oppskrift på **17-mai-kake i rødt, hvit og blått (Enkel flaggkake)**.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/flaggkake-til-17-mai