Vaniljekake med rålakriskrem

Ingredienser



Vaniljekakebunner:
♥ 250 g smør
♥ 300 g sukker
♥ 3 eggehviter
♥ 2 ss vaniljesukker
♥ 300 g hvetemel
♥ 0,5 ts natron
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 2,5 dl helmelk

Rålakriskrem:
♥ 300 g smør
♥ 750 melis
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 0,5 dl helmelk
♥ 40 g rålakrispulver (se tips)

Pynt:
♥ lakriskuler (se tips)

Fremgangsmåte

Vaniljekakebunner:
Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Tilsett eggehvitene og vaniljesukker og pisk videre til du får en luftig krem. Sikt mel, natron og bakepulver. Bland dette inn i deigen sammen med melken og rør til du får en jevn og klumpfri deig.

Fordel deigen i 2 små, runde former (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakebunnene midt i ovnen ved 175°C i 30 minutter. La kakebunnene bli helt kalde i formene.

Rålakriskrem:
Til rålakriskremen piskes mykt smør luftig sammen med melis, vaniljesukker og melk. Bland i rålakriskpulveret.

Montering:
Fordel kremen mellom kakebunnene og rundt hele kaken. Pynt med lakriskuler.

Tips

♥ Det er viktig at du lar kakebunnene bli helt kalde før du fyller dem med rålakriskremen, ellers kommer kremen til å smelte.

♥ Rålakrispulver er grovkornet og smaker naturlig søtt. Bruk rålakrispulver av god kvalitet. Det finnes flere varianter. Jeg bruker denne typen fra Mill & Mortar som fås kjøpt blant annet i butikkene til Meny.

♥ De sølvfargede lakriskulene som jeg har pyntet kaken med er av merket Johan Bülow og fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker, delikatessebutikker og lignende. Jeg kjøpte dem hos Maschmanns matmarked på Skøyen i Oslo. Andre lakriskuler kan såklart også brukes som pynt.

♥ Denne oppskriften er også fin å lage cupcakes av. Bare fyll deigen i muffinsformer og stek dem ved 180°C i ca 15 minutter. Avkjøl muffinsene til de er helt kalde. Sprøyt på rålakriskremen med en kakesprøyte.

♥ Kaken kan oppbevares i flere dager. La kaken stå i kjøleskapet, og godt pakket inn i plast så kaken ikke blir tørr. Du bør imidlertid la kaken stå i romtemperatur en times tid før servering slik at rålakriskremen blir bløt - da smaker den best! Denne kaken er også fin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljekake-med-ralakriskrem