Gelékake til Halloween



Ingredienser

♥ 2 pk oransje appelsingelé
♥ 2 pk grønn kiwigelé
♥ 2 pk gul sitrongelé
♥ 2 pk brun colagelé
♥ 16 dl kokende vann

Pynt:
♥ lakris (etter ønske)

Servering:
♥ 5 dl vaniljesaus

Fremgangsmåte

Finn frem en helt tett form som rommer 1,8 - 2 liter. Spray formen lett med formfett og tørk av det overflødige fettet. Dette gjør at gelékaken 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. Ha 2 pk oransje gelépulver i bollen og tilsett 4 dl kokende vann. Rør rundt med vispen til gelépulveret har løst seg opp. Hell den flytende, oransje geléen i formen og sett formen i fryseren i 45-60 minutter. Geléen vil da ha stivnet.

Løs opp 2 pk grønn gelépulver i 4 dl kokende vann. Avkjøl geléen i romtemperatur i ca 10 minutter. Hell så den flytende, grønne geléen i formen og sett formen tilbake i

fryseren i 45-60 minutter.

Løs opp 2 pk gul gelépulver i 4 dl kokende vann. Avkjøl geléen i romtemperatur i ca 10 minutter. Hell så den flytende, gule geléen i formen og sett formen tilbake i fryseren i 45-60 minutter.

Løs til slutt opp 2 pk brun gelépulver i 4 dl kokende vann. Avkjøl geléen i romtemperatur i ca 10 minutter. Hell så den flytende, brune geléen i formen og sett formen tilbake i fryseren i 45-60 minutter eller i kjøleskapet over natten.

Finn 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. Sett formen i det varme vannet i noen sekunder. Mens formen står i det varme vannet, kan du løsne geléen fra kanten av formen med en skarp kniv. Vær rask – for her er det viktig å følge med! Lar du formen stå for lenge i det varme vannet, smelter geléen for mye og du ødelegger kaken. Når du merker at geléen begynner å løsne fra kanten, løfter du formen ut av vannet. Legg kakefatet over formen og hvelv gelékaken over på kakefatet. Løft forsiktig formen vekk fra geléen.

Pynt kaken med lakris etter ønske og server med vaniljesaus.

Tips

♥ Denne gelékaken 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 gelélag må stivne før du har på nytt!
- La gelékaken stå i kjøleskapet over natten!
- Ikke hold formen for lenge i varmt vann!
- Legg kakefatet over formen når du skal hvelve ut geléen!

♥ Hvis du vil være helt sikker på at du får gelékaken ut av formen, kan du kle formen med plastfolie før du heller i geléen. Merk imidlertid da at geléen må være helt avkjølt (men fortsatt flytende) før du heller den i formen, ellers vil plasten kunne smelte.

♥ Jeg brukte som sagt gelépakker i Halloween-farger. Disse pakkene finnes i de fleste matbutikkene. Får du ikke tak i brunt gelépulver, kan du også bruke mørkeblå

blåbærgelépulver.

♥ Jeg brukte lakrispletter med mønster og klippet opp lakrislisser for å lage små krypdyr oppå gelékaken. Annen lakrispynt kan selvsagt også brukes. Bruk fantasien!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gelekake-til-halloween