Red Velvet Cake i langpanne



Ingredienser

Red Velvet Cake:
♥ 300 g smør
♥ 7,5 dl sukker
♥ 5 egg
♥ 5 ss kakao
♥ 3 ts vaniljeekstrakt
♥ 3 ts eddik
♥ 3 ts natron
♥ 5 dl kefir
♥ 11 dl hvetemel
♥ 3 bokser med konsentrert rød konditorfarge (se tips)

Creamy Vanilla Frosting:
♥ 6 ss hvetemel
♥ 4,5 dl helmelk
♥ 500 g smør
♥ 5 dl sukker
♥ 2 ts vaniljeekstrakt

Pynt (valgfritt):
♥ friske blåbær eller bringebær

Fremgangsmåte

Red Velvet Cake:
Pisk mykt smør og sukker til smørkrem (ca 5 minutter med elektrisk mikser). Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland i kakaopulver og vaniljeekstrakt. Løs opp natron i

eddik og bland i. Rør i kefir vekselsvis med hvetemelet. Tilslutt tilsettes konditorfargen. Pisk akkurat nok til at deigen er godt blandet og klumpfri, men ikke lenger. Fordel deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 40-45 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i langpannen til den er helt kald. Hvelv den så ut av formen og dra av bakepapiret.

Creamy Vanilla Frosting:
Til vaniljesmørkremen has først melk og hvetemel i en kjele. Varm opp under stadig visping i noen minutter til du får en tykk grøt. Ta kjelen av platen og la grøten avkjøle i romtemperatur i 30 minutter.

Pisk mykt smør luftig med elektrisk mikser i 3 minutter. Tilsett sukkeret og pisk videre i 3 minutter til, så du får en luftig smørkrem. Pisk så inn vaniljeekstrakten. Bland i den hvite melkegrøten. Pisk det hele så videre i 5 minutter. Kremen skal da være hvit i fargen og meget luftig i konsistensen. La kremen avkjøle i kjøleskapet i 15 minutter (vær nøyaktig med tiden, se tips).

Pynting:
Bre først et lag vaniljesmørkrem over hele kaken.

Renskjær kantene på kaken. Del kaken opp i firkanter. Ha resten av kremen i en kakesprøyte og sprøyt en kremrosett på hver kakefirkant.

Pynt gjerne hvert kakestykke med et bær før serving.

Tips

♥ For å få den rette, røde fargen på kaken, trenger du nokså mye konditorfarge. Jeg brukte her 3 små bokser konsentrert, rød konditorfarge (såkalt pastafarge). Får kjøpt i kjøkkenbutikker som Jernia og Kitchn og kakebutikker på nett.

♥ Følg oppskriften nøye når du lager vaniljesmørkremen. Det er viktig at melkegrøten har romtemperatur når du pisker den inn i smørkremen. Det er dessuten viktig at den ferdige vaniljesmørkremen avkjøler nøyaktig 15 minutter i kjøleskapet. Står den for kort, blir kremen for bløt og står den for lenge, stivner den for mye.

♥ Kakestykkene oppbevares i kjøleskapet og er fine å fryse. De smaker imidlertid best servert romtemperert, slik at vaniljesmørkremen er myk og kremete i konsistensen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/red-velvet-cake-i-langpanne