Nakenkake med vanilje og bringebær (Naked Cake)



Ingredienser

Vaniljekakebunner:
♥ 350 g smør
♥ 400 g sukker
♥ 5 egg
♥ 450 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts natron
♥ 1 ss vaniljepasta
♥ 4,5 dl kefir

Vaniljesmørkrem:
♥ 350 g smør
♥ 1 ts vaniljepasta
♥ 700 g melis
♥ 1 dl kremfløte

Fyll:
♥ 200 g bringebærsyltetøy
♥ 100 g friske bringebær

Fremgangsmåte

Vaniljekakebunner:
Pisk mykt, romtemperert smør luftig sammen med sukkeret. Pisk inn eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg.

Sikt hvetemelet sammen med bakepulver og natron. Ha både dette og vanilje og kefir i deigen og rør deigen godt sammen (men ikke rør lenger enn nødvendig for å få alt blandet etter at melet er tilsatt for å unngå at deigen blir seig).

Fordel deigen jevnt i 3 former som måler 21-22 cm i diameter (mine former målte 21 cm) og pass på at du får like mye deig i hver av formene, se tips. Stek kakebunnene midt i ovnen ved 175°C i ca. 25 minutter til de er gjennomstekte.

Ta kakene ut av formene og avkjøl på rist til de er helt kalde. Skjær toppen av kakene så de blir helt flate.

Vaniljesmørkrem:
Pisk romtemperert, mykt smør sammen med vanilje, 500 gram melis og halvparten av kremfløten. Når kremen er skikkelig luftig, tilsett resten av melisen og kremfløten og pisk et minutt til slik at smørkremen blir skikkelig luftig.

Montering:
Legg den nederste kakebunnen på et fat.

Dekk med et tynt lag bringebærsyltetøy.

Smør på et godt lag med vaniljesmørkrem. Det gjør ikke noe om smørkremen blander seg litt med bringebærsyltetøyet.

Del bringebær på midten og press noen halve bringebær ned i smørkremen.

Legg på den andre kakebunnen.

Tett igjen mellomrom mellom kakebunnen i kantene med vaniljesmørkremen.

Gjenta med et lag bringebærsyltetøy, vaniljesmørkrem og stikk noen halve bringebær ned i kremen.

Legg den tredje kakebunnen på toppen.

Smør også bringebærsyltetøy og så vaniljesmørkrem på toppen av kaken.

Tett på nytt igjen alle mellomrom mellom kakebunnene i kantene med vaniljesmørkremen slik at det blir tett.

Ha litt bringebærsyltetøy på smørekniven for å få lett marmorert effekt.

Avslutt med sparkle igjen alle hull i kantene med vaniljesmørkrem, og så rette til kanten og toppen av kaken med en spatel (brødskrape eller lignende kan også brukes). Skrap langsmed kaken for å få en "halvnaken" effekt på kanten av kaken slik at kakebunnene er synlige gjennom kremen.

Pynt toppen av kaken med roser, bær, melisdryss eller det du måtte ønske.

Tips

♥ Bruk helst ekte vanilje (jeg liker å bruker vaniljepasta) og hjemmelaget bringebærsyltetøy for ekstra god smak på kaken.

♥ Det er viktig at smørkremen piskes skikkelig luftig både når du lager kakebunnene og kremen. Denne deigen er såpass stor og mektig at det er nødvendig å bruke en kjøkkenmaskin til dette. KitchenAid Artisan er akkurat passe stor til denne deigen. Finnes i massevis av forskjellige farger i nettbutikken til Bakeren og kokken.

♥ Det er en grei investering å kjøpe seg 3 like store former, så du kan lage flere kakebunner som er like store. Har du ikke 3 former, kan du først dele deigen i tre like store deler og så steke en kakebunn av gangen, men det tar så klart lengre tid. Når du fyller deigen i de 3 formene, lønner det seg å bruke en vekt for å sikre at det er like mye deig i hver form. Jeg hadde i overkant av 600 gram deig i hver av mine former.

♥ Vaniljesmørkremen er gunstig til disse kakebunnene fordi den holder kaken på plass, selv om den blir høy. I kombinasjon med syrlig bringebærsyltetøy og noen friske bringebær, blir kremen veldig god selv om den er mektig.

♥ Porsjonen vaniljesmørkrem er stor nok til å dekke kantene på kakene på vanlig måte, dvs. jeg fikk krem til overs nå som jeg skrapte kremen langs kanten for å lage nakenkake. Vaniljesmørkrem du får til overs kan oppbevares flere dager (ha den i plastboks som settes i kjøleskapet), og for eksempel brukes som frosting på cupcakes.

♥ For å lage nakenkake (eller halvnaken kake) bør du ha en stor og god spatel for å jevne til kantene på kaken. Fås kjøpt i de aller fleste butikker som selger bakeutstyr.

♥ Sett gjerne den ferdige kaken i kjøleskapet i et par timer før du skjærer i kaken, så blir kaken fastere og mer stabil å skjære i. Dersom kaken står lenge kaldt, er det en fordel å la den stå i romtemperatur en stund å mykne før servering. Vaniljesmørkremen smaker best når den er bløt og ikke kjøleskapskald.

♥ Kaken kan fryses, også med vaniljesmørkrem og bringebærfyll.

♥ Det er flott å pynte en kake med ekte blomster, men vær varsom med hvilke blomster du bruker. Rosene jeg har brukt her er ikke spiselige, men jeg har forsikret meg om at de ikke er giftige (sprøytet) slik at de bare kan tas bort etter hvert som man skjærer i kaken uten at de har gjort noen skade. Når du pynter med friske blomster, bør de helst legges på kaken rett før servering slik at de ikke ser visne ut.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/nakenkake-med-vanilje-og-bringebaer-naked-cake