Dukkekake / Barbiekake (rosa smørkremkjole)



Ingredienser

Vaniljekake:
♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 3 egg
♥ 250 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ss vaniljeekstrakt - eller pasta
♥ 2 dl kefir

Bringebærfyll:
♥ 2 dl bringebærsyltetøy

Smørkrem til fyll og pynt:
♥ 350 g smør
♥ 1 ts vaniljeekstrakt - eller pasta
♥ 700 g melis
♥ 1 dl kremfløte
- -
♥ rosa konditorfarge (se tips)

Pynt:
♥ rosa fondant til kjolens overdel (se tips)
♥ hvite sukkerperler (se tips)

Fremgangsmåte

Vaniljekake:
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. 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).

Finn frem kakeform beregnet på dukkekake. Smør den og dekk den deretter med et tynt lag mel så du er sikker på at kaken slipper formen lett når den er ferdig. Overflødig mel ristes ut av formen. Fyll deigen i formen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca. 50 minutter. Sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt før du tar den ut av ovnen. Hvelv den stekte kaken over på en rist og la kaken avkjøles med formen over.

Smørkrem:
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.

Sett til side omtrent 1/3 av smørkremen til å fylle kaken med. Farg resten av smørkremen med noen dråper rosa konditorfarge.

Fylling av kaken:
Del kaken i fire lag. Jeg bruker denne geniale kakedeleren for å få jevne lag.

Smør bringebærsyltetøy på de tre nederste lagene. Sett kakebunnene sammen med vaniljesmørkrem mellom lagene. Det gjør ikke noe om vaniljesmørkremen blander seg litt med bringebærsyltetøyet.

Får du vaniljesmørkrem til overs, farger du restene rosa og blander med den øvrige rosa smørkremen.

Smør et lag rosa smørkrem rundt hele kaken så den blir noenlunde jevnt dekket. Sett kaken i kjøleskapet i 1 time så kaken blir fast i konsistensen. Den kan også stå kjølig over natten, men pakk den da inn i plastfolie når kremen har stivnet, så kaken ikke blir tørr.

Pynting av kaken:
Start med å lage en topp til dukken med fondant eller farget marsipan. Klem

fondanten sammen med baksiden og bruk en liten, skarp kniv til å skjære til toppen på oversiden slik at kanten blir jevn.

Stikk dukken ned kaken.

Ha den rosa smørkremen i en sprøytepose med stjerneformet sprøytetipp (se tips). Start med å sprøyte en ring med store rosetter nederst på kaken. Fortsett deretter med en rad til med rosetter, som gjerne kan være litt mindre enn rosettene i den nederste raden. Gjenta med en rad til og deretter enda en rad, helt til du når toppen av kjolen. Fyll igjen sprekken mellom kjole og toppen med små smørkremrosetter.

Pynt kjolen med en liten, hvit sukkerperle på hver smørkremrosett.

Tips

♥ Kaken blir best om du bruker hjemmelaget bringebærsyltetøy. Hvis du bruker ferdigkjøpt, pass på at du kjøper et syltetøy med høyt bærinnhold og ikke for mye sukker, så kaken får en friskhet over seg.

Utstyret for å lage denne dukkekaken får du kjøpt hos Slikkepott.no - en suveren nettbutikk for kakeutstyr!

♥ Det aller viktigste utstyret er en kuppelformet kakeform til kjolen og en dukkekropp. Det er veldig praktisk med en dukkekropp med pinne i stedet for ben, som dermed enkelt kan stikkes ned i den ferdige kjolekaken.

♥ Videre trenger du konditorfarge og fondant (eller marsipan) til overdelen.

♥ Til å sprøyte smørkremen anbefaler jeg sprøyteposene fra Funcakes (super kvalitet!). Jeg brukte sprøytetippen 1 M som finnes i dette praktiske tippsettet.

♥ Jeg brukte hvite sukkerperlene som pynt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/dukkekake-barbiekake-rosa-smorkremkjole