Dukkekake / Barbiekake (rosa fondantkjole)



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:
♥ 200 g smør
♥ 1 ts vaniljeekstrakt - eller pasta
♥ 350 g melis
♥ 0,5 dl kremfløte

Pynt:
♥ rosa fondant til kjolens overdel (se tips)
♥ rosa ferdigutrullet fondantlokk (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 (se tips). 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, halvparten av melisen og halvparten av kremfløten. Når kremen er luftig, tilsett resten av melisen og kremfløten og pisk et minutt til slik at smørkremen blir skikkelig luftig.

Du trenger ikke å farge smørkremen siden dukken i alle fall skal dekkes med fondant. Hvis du imidlertid ønsker rosa krem på utsiden, farger du halvparten av kremen med 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.

Pynting av kaken:
Start med å lage en topp til dukken med fondant. Klem fondanten sammen med baksiden og bruk en liten, skarp kniv til å skjære til toppen på oversiden slik at kanten blir jevn.

Smør den rosa (eller hvite) smørkrem rundt hele kaken så den blir noenlunde jevnt dekket.

Stikk dukken ned kaken.

Brett ut det rosa, ferdigutkjevlede fondantlokket. Skjær lokket på midten, så du får to deler.

Plasser den ene delen av fondantlokket rundt midjen på dukken med den rette kanten vendene opp og den runde kanten vendende nedover. Lag bevisst noen folder i skjørtet. Gjenta med den andre halvdelen av fondantlokket så du kommer helt rundt kaken. Pass på at du skjuler overgangen mellom de to fondantdelene ved å legge skjøten i en av foldene på kjolen.

Jeg pyntet midjen med en tynn remse fondant som jeg dyttet små hvite sukkerperler i.

Som pynt på kjolen lagde jeg noen små blomster. Disse lagde jeg uten utstikkere. Jeg bare trillet en liten kule som jeg klemte litt flat, og så skar jeg fire hakk i sirkelen for å markere bladene. En liten sukkerperle i midten, og blomsten er ferdig.

Til sist la jeg en liten sukkerperle i fronten på overdelen.

Vakker dukkekake med heldekkende fondantkjole!

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.

♥ Du trenger du fondant og ferdigutkjevlet fondantlokk til kjolen.

♥ Videre trenger du litt konditorfarge og hvite sukkerperler til pynt.

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

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