Monsterkake til Halloween (gulrotkake med ostekrem)



Ingredienser

Gulrotkakebunner:
♥ 3 egg
♥ 1 dl sukker
♥ 1 dl brunt farin
♥ 1,5 dl matolje
♥ 250 g hvetemel
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ts kanel
♥ 1 ts kardemomme
♥ 0,5 ts nellik
♥ 0,5 ts muskat
♥ 1 ts salt
♥ 1 ts natron
♥ 1 ts bakepulver
♥ 250 g revet gulrot
♥ 1,5 dl rosiner (kan sløyfes)
♥ 100 g valnøtter (kan sløyfes)

Ostekrem:
♥ 300 g smør
♥ 400 g kremost
♥ 800 g melis
♥ 2 ss vaniljesukker

Pynt:
♥ konsentrert, oransje konditorfarge
♥ 100 g hvit marsipan eller fondant

♥ 4 grønne smarties eller nonstop
♥ 4 lollipop-pinner/cake pops-pinner
♥ 5 marshmallows

Fremgangsmåte

Gulrotkakebunner:
Pisk egg, sukker, brunt farin og matolje tykt og luftig.

Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend dette inn i eggeblandingen. Rør til du får en jevn deig. Bland inn revet gulrot, rosiner og hakkede valnøtter til slutt.

Fordel deigen i to runde former (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 25 minutter. Avkjøl kakene i formen.

Ostekrem:
Til ostekremen piskes mykt smør luftig. Tilsett kremosten og deretter melis og vaniljesukker. Det skal bli en luftig, men temmelig fast ostekrem.

Sprøyting av ostekremen:
Farg ostekremen oransje med konsentrert konditorfarge.

Fyll ostekrem mellom kakebunnene.

Ha deretter et lag ostekrem over hele kaken.

Fyll resten av ostekremen i en sprøytepose med sprøytetipp Wilton nr 233 (se tips).

Start sprøytingen nederst langsmed kanten av kaken, så du får striper som er noen cm lange.

Sprøyt deretter en ny krans langsmed kanten litt høyere oppe, slik at disse stripene overlapper stripene under.

Fortsett slik helt til du kommer på toppen av kaken.

Lag overlappende striper helt inn til midten.

Blir det noen ujevne striper, lager du bare noen nye over som dekker det til. Dette er en monsterkake, som slett ikke trenger å være perfekt symmetrisk... □□

Øyne og munn:
Lag øyne ved å trille kuler av hvit marsipan. Klem en smarties inn i kulen for å lage øye. Tre øyet på en pinne. Gjenta slik at du får 4 øyne. Stikk disse ned i kaken. De kan gjerne være i ulik høyde og se i ulike retninger.

Klipp til marshmallows så du får ujevne tenner og fest de langsmed siden av kaken for å lage åpen munn.

Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Merk at denne ostekremen er litt fastere (mer smør og melis) enn den jeg pleier å lage til gulrotkake. Det er for at stripemønsteret skal bli tilstrekkelig synlig. Dersom du synes at ostekremen er for bløt mens du sprøyter, bare setter du den en liten stund i kjøleskapet. Ostekremen skal være myk nok til at den kan sprøytes, men ikke så bløt at den begynner å renne. Dersom ostekremen blir for fast i kjøleskapet, må den stå i romtemperatur en stund for å mykne igjen.

♥ Konsentrert, oransje konditorfarge (pastafarge) fås kjøpt i de fleste butikker og nettbutikker som selger kakepynteutstyr. Du trenger da så små mengder farge at det ikke påvirker konsistensen på kremen. Det går så klart fint an å lage en Monsterkake i andre farger enn oransje.

♥ Tippen jeg bruker her er fra Wilton og har nummer **233**. Tippen fås også kjøpt i de fleste butikker og nettbutikker som selger kakepynteutstyr. Med denne tippen sprøytes ostekremen ut i strimler som gir et hårete preg på kaken. Tippen finnes også i en større størrelse som er nr **234** (jeg liker å kalle tippen for "gress-tippen", siden samme brukes for å sprøyte ut en grønn gressmatte når man lager en **Fotballbanekake** eller **Fotballmuffins**). Det går imidlertid også å lage **Monsterkake** med andre, mer ordinære sprøytetipper med stjerneformet tipp (slik som Wilton 1M), så lenge du følger konseptet med å lage overlappende striper.

♥ Bruk fantasien når du pynter, for det er mye som kan varieres annet enn bare fargen. Du kan f eks bruke sort fondant til å lage en større munn, og du kan lage kulerunde øyne ved å kle runde kjærlighet på pinne med fondant.

♥ Kaken kan fint lages klar dagen før servering. Kaken kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/monsterkake-til-halloween-gulrotkake-med-ostekrem