Bamsekake



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 300 g hvetemel
♥ 200 g sukker
♥ 75 g kakaopulver
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 1,5 ts natron
♥ 2 egg
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 1,5 dl matolje
♥ 2 dl melk
♥ 2 dl varmt vann

Sjokoladekrem (lys og mørk):
♥ 400 g smør
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 300 g melis
- -
♥ 1 dl kakaopulver
♥ brun konditorfarge

Glasur:
♥ 3 dl melis
♥ 2 ss vann
♥ svart konditorfarge

Til pynten:
♥ hvitfarget marsipan
♥ svart marsipan
♥ rosa marsipan

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Sikt de tørre ingrediensene sammen i en bolle (mel, sukker, kakaopulver, bakepulver og natron). I en annen bolle vispes eggene lett sammen med vanilje, olje og melk. Ha dette i bollen med tørre. Rør raskt rundt. Ha deretter i det varme vannet og rør videre til deigen blir jevn og klumpfri.

Finn frem bamseformen og spray den godt med formfett. Hell sjokoladedeigen i formen. Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i 30 minutter.

Sjekk om kaken er helt gjennomstekt med en kakenål. Ta den stekte kaken ut av ovnen. Hvelv den straks over på en rist og løft formen av kaken mens den fortsatt er varm. Avkjøl kaken på rist til den er helt kald.

Sjokoladekrem (lys):
Smelt kokesjokoladen. Pisk romtemperert smør luftig med vanilje. Tilsett melis og den smeltede sjokoladen og pisk videre et par minutter. Det skal bli en luftig og lysebrun sjokoladekrem. Sett tilside ca. 1 dl av kremen som skal brukes som pynt på bamsens hender, føtter og ører.

Sjokoladekrem (mørk):
Farg resten av sjokoladekremen mørkebrun med kakaopulver og brun konditorfarge.

Glasur (svart):
Rør melis sammen med vann til en tykk glasur. Tilpass mengden melis og vann slik at du får en passe konsistens på glasuren slik at den holder fasongen når den sprøytes. Farg glasuren svart med konsentrert konditorfarge.

Pynting:
Start med å legge på marsipanpynten. Kjevle ut hvit marsipan og stikk ut rundinger til øyne. Kjevle ut svart marsipan til øyne og til rund nese. Lag et hjerte med rosa marsipan som legges på bamsemagen.

Ha den sorte melisglasuren i en sprøytepose med liten, rund sprøytetipp (standard rund tipp størrelse 5). Marker rundinger på hender, føtter og ører med den sorte glasuren. Lag også snute med glasuren. (Spar på ekstra glasur i tilfelle du vil markere opp snuten en gang til etter at bamsen er dekket med sjokoladekrem.)

Bruk liten spatel og smør lys sjokoladekrem innenfor sirklene på hender, føtter og ører.

Ha den mørke sjokoladekremen i en sprøytepose med multi-åpen sprøytetipp (wilton nr 233) hvis du vil ha hårete, brun bamsepels som på bildet (se tips). Lag små, hårete dotter med mørk sjokoladekrem over hele bamsen. Start gjerne rundt marsipanen og sirklene med lys sjokoladekrem slik at du får markert opp kantene der først, før du fyller opp med mørk sjokoladekrem over det hele etterpå.

Når bamsen er helt dekket med mørk sjokoladekrem, kan du eventuelt gå over snuten på nytt med sort melisglasur for å gjøre den tydeligere.

Så er en kjempesøt bamsekake klar for servering!

Tips

♥ Det går fint å lage sjokoladekaken dagen i forveien. Pakk kaken inn i plast slik at den holder myk. Kaken kan også fryses. Jeg vil anbefale å pynte kaken på serveringsdagen for at sjokoladekremen skal holde seg helt fin.

♥ Jeg synes det er artig når bamsen fremstår som en skikkelig hårete kosebamse, og da passer sprøytetippen fra wilton nr 233 veldig bra. Alternativt kan man bruke stjerneformet sprøytetipp (se f eks **denne**), men det gir et litt annet uttrykk.

♥ En produktpakke med alt av utstyr som du trenger for å lage denne søte bamsekaken, til gunstig pakkepris, finner du **HER** hos **Slikkepott.no**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bamsekake