17. mai-kake i rødt, hvitt og blått (Enkel flaggkake)

Ingredienser



Rød kakebunn:

♥ 125 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 2 egg
♥ 200 g hvetemel
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1 ts natron
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 2 dl kefir
♥ 1 pk konsentrert, rød konditorfarge

Blå kakebunn:

♥ 70 g smør
♥ 100 g sukker
♥ 1 egg
♥ 100 g hvetemel
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 0,5 ts natron
♥ 0,25 ts bakepulver
♥ 1 dl kefir
♥ 1 pk konsentrert, marineblå konditorfarge

Hvit sjokoladekrem:

♥ 600 g smør
♥ 450 g melis

♥ 600 g hvit sjokolade

Pynt:
♥ godteri eller bær i rødt og blått

Fremgangsmåte

Rød kakebunn:
Pisk romtemperert smør og sukker til smørkrem. Tilsett eggene og pisker videre til blandingen blir luftig og kremete. Bland melet med vaniljesukker, natron og bakepulver. Ha dette i smørkremen sammen med kefir og rør deigen jevn og klumpfri.

Farg deigen rød med konsentrert konditorfarge (se tips).

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 160 °C i ca. 50-55 minutter (se tips). La kaken avkjøles i formen til den er helt kald.

Blå kakebunn:
Pisk romtemperert smør og sukker til smørkrem. Tilsett eggene og pisker videre til blandingen blir luftig og kremete. Bland melet med vaniljesukker, natron og bakepulver. Ha dette i smørkremen sammen med kefir og rør deigen jevn og klumpfri.

Farg deigen mørk blå med konsentrert konditorfarge (se tips).

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 160 °C i ca. 30 minutter (se tips). La kaken avkjøles i formen til den er helt kald.

Hvit sjokoladekrem:
Til kremen piskes mykt smør og melis til en lys og luftig smørkrem.

Smelt den hvite sjokoladen (dette gjøres over vannbad eller i mikroen).

Pisk den smeltede sjokoladen inn i smørkremen.

Del den hvite sjokoladekremen i 3 like store deler. Den ene tredelen skal brukes som fyll mellom kakebunnene. Den andre tredelen skal smøres rundt hele kaken.

Den tredje delen brukes til å sprøyte ut rosettene til pynt.

Montering:
Ta kakebunnene ut av formene og bruk eventuelt en stor kniv til å skjære til toppene slik at kakebunnene blir helt flate.

Del den røde kakebunnene på midten.

Legg den ene røde kakebunnene på et kakefat. Dekk med et lag hvit sjokoladekrem.

Legg på den blå kakebunnen.

Dekk med et nytt lag hvit sjokoladekrem og legg på den andre, røde kakebunnen.

Dekk hele kaken med et tynt lag hvit sjokoladekrem. Sett kaken i kjøleskapet slik at kremen stivner. Ta deretter kaken ut av kjøleskapet og smør et nytt lag hvit sjokoladekrem over hele kaken, slik at den blir jevnt dekket.

Ha resten av den hvite sjokoladekremen i en kakesprøyte og sprøyt rosetter oppå kaken og litt rundt kanten av kaken.

Pynt med rødt og blått godteri eller bruk blåbær og bringebær.

Tips

♥ Konsentrert konditorfarge (såkalt pastafarge) fås kjøpt i butikker som selger kjøkken- og kakeutstyr. Man trenger nokså mye farge for at rødfargen skal holde seg gjennom stekingen. Jeg brukte her en hel boks rød konditorfarge (fra Wilton).

♥ Den blå kakebunnen er tynnere, men jeg tilsatte likevel en hel boks blå konditorfarge for å være sikker på at den skulle bli mørkeblå. Jeg tilsatte også et par dråper lilla konditorfarge, for å være sikker på at blåfargen skulle bli mørk nok.

♥ Det er nokså mye farge i denne kaken, men til en sjelden anledning slik som 17. mai, synes jeg det går greit. Fargen setter ikke smak på kaken.

♥ Jeg steker de fargede kakebunnene på lav varme. Dette for å bevare fargen også på toppen av kakebunnene. Hvis du likevel synes at toppen av kaken har blitt for mørk etter stekingen, kan du skjære av et tynt lag. Tilpass steketiden til din ovn og sjekk at kakebunnene er helt gjennomstekte i midten før du tar dem ut av ovnen.

♥ Det er en stor porsjon hvit sjokoladekrem fordi det trengs en del ekstra til å sprøyte rosetter på og rundt kaken. Jeg brukte sprøytetippen 1M (fra Wilton).

♥ Godteriet jeg har brukt som pynt heter Knatter og passer fint til 17. mai pga fargene. Du kan alternativt bruke blåbær og bringebær.

♥ Kakebunnene kan stekes et par dager i forkant av serveringen. Pakk de godt inn i plast så de ikke blir tørre. Kaken kan fylles og pyntes dagen før servering. Oppbevares i kjølekapet, men kaken bør tas ut av kjøleskapet et par timer før servering slik at den hvite sjokoladekremen mykner.

♥ Hvis du pynter kaken med friske bær i stedet for godteri, bør de legges på kaken rett før servering så de ikke farger av på kremen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/17-mai-kake-i-rodt-hvitt-og-blatt-enkel-flaggkake