Tallkake med bringebær og hvit sjokolade

Ingredienser



Kakebunner:
♥ 8 egg
♥ 700 g sukker
♥ 700 g hvetemel
♥ 6 ts bakepulver
♥ 6 ts vaniljesukker
♥ 450 g smør
♥ 4 dl helmelk

Hvit sjokoladekrem:
♥ 600 g smør
♥ 400 g melis
♥ 400 g hvit sjokolade
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ valgfri konsentrert konditorfarge (se tips)

Hjemmelagde makroner (kan sløyfes):
♥ 150 g mandelmel
♥ 150 g melis
♥ 3 eggehviter
♥ 100 g sukker
♥ valgfri konsentrert konditorfarge (se tips)

Fyll til makroner:
♥ 50 g smør
♥ 4,5 dl melis

♥ 2-3 ss kremfløte eller melk

Øvrig pynt:
♥ 50 g hvit sjokolade
♥ kakeperler i rosa og sølv
♥ bringebær med melisdryss

Fremgangsmåte

Kakebunner:
Jeg foretrekker å tilberede halvparten av deigen til den ene kakebunnen først, og deretter tilberede den andre halvparten av kakedeigen og steke den andre kakebunnen etterpå. Da er du sikker på at det blir like mye kakedeig i hver runde og at kakebunnene blir like høye.

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis.

Sikt hvetemel med bakepulver og vaniljesukker.

Smelt smøret og bland smøret med melken.

Vend det tørre og smørmelken vekselsvis inn i eggedosisen og rør forsiktig til deigen blir jevn og klumpfri.

Ha halve kakedeigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm) og stek den midt i ovnen ved 175°C i ca. 25 minutter, til den er gjennomstekt.

Gjenta med den andre kakebunnen. La kakebunnene avkjøles helt før du hvelver dem ut av langpannen og fjerner bakepapiret.

Bruk **kakemalene** til å skjære ut tallene du ønsker å bruke. Bruk en liten kniv til å skjære rundt tallmalene. Gjenta med den andre kakebunnen.

Hvit sjokoladekrem:
Pisk mykt smør og melis luftig. Tilsett smeltet, hvit sjokolade og vaniljesukker. Pisk videre til den hvite sjokoladekremen blir skikkelig luftig og fin.

Farg kremen eventuelt med ønsket konditorfarge.

Sett kremen i kjøleskapet til den blir tykk nok til at den holder fasongen ved utsprøyting.

Montering av tallkaken:
Sett de nederste kakebunnene på et fat.

Ha kremen i en **sprøytepose** med ønsket sprøytetipp (jeg bruker her **Wilton Open Star #8B**).

Dekk hele kakebunnen med kremtopper.

Sett kaken i kjøleskapet i minst 30 minutter. Dette gjør at kremen blir fastere slik at den tåler tyngden av den andre kakebunnen.

Legg så på det neste laget med kakebunner.

Dekk også disse med kremtopper. Jeg kjørte en litt enkel stil ved å bruke den samme sprøytetippen over hele toppen av kaken, men her er det fullt mulig å variere med ulike farger og ulike sprøytetipper.

Pynting av tallkaken:
Pynt kaken etter ønske. Jeg brukte her:

♥ Hjemmelagde makroner (se oppskrift i tipsfeltet nedenfor og i innlegget **HER**).
♥ Hvite mini-sjokoladeplater (se tipsfeltet nedenfor)
♥ Perler i rosa og sølv (se tipsfeltet nedenfor)
♥ Bringebær med melisdryss

Ellers kan man pynte med forskjellig type godteri, marengs, spiselige blomster - og alt annet du måtte komme på! □□

Tips

♥ **Hjemmelagde makroner** er ikke absolutt nødvendig, men gjør seg veldig fint på en tallkake. Disse kan lages i forveien og oppbevares i fryseren. Du trenger bare noen få makroner til kaken, så du vil få en god del makroner til overs. Det går selvfølgelig også an å pynte kaken med ferdigkjøpte makroner.

Jeg brukte oppskriften som du finner i innlegget **HER**.

Hjemmelagde Makroner
Bland først først mandelmel og melis i en bolle. Sikt blandingen minst 2 ganger for å fjerne de litt grovere mandelkornene.

Pisk eggehvitene stive i en annen bakebolle. Tilsett sukkeret og pisk videre til en tykk og stiv marengs. Farg marengsen med ønsket konditorfarge.

Ha så mandel-/melisblandingen i bollen med marengsen. Bruk en slikkepott til å vende dette sammen og vend rundt til mandeldeigen har passe tykk konsistens.

Bruk en **silikonmatte** eller **makronpapir** beregnet på å lage franske makroner og legg på en stekeplate (da blir det lettere å få makronene like store). Sprøyt ut mandeldeigen (jeg brukte her sprøytetippen **Wilton stor rund tipp #1A**). La makronene tørke i minst 30 minutter, til de ikke kjennes noe klissete ut på overflaten.

Stek makronene midt i ovnen ved 130°C varmluft i ca. 15 minutter. La makronene avkjøles på platen til de er helt kalde før du forsiktig løsner dem fra underlaget.

Pisk sammen ingrediensene til fyllet. Ha det i en sprøytepose med sprøytetipp (jeg brukte her sprøytetippen **Wilton Open Star #4B**), og fyll makronene med kremen.

♥ **Hvite mini-sjokoladeplater** er søt og litt artig pynt på tallkaken. Disse er superenkle å lage med **silikonform** beregnet på dette. Bare smelt hvit sjokolade eller candy melts og fordel i formen. Jevnt til overflaten og sett i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

♥ De superfine perlene jeg har pyntet med er i merket **Happy Sprinkles**, se store sølvkuler **HER** og rosa metallic kuler **HER**.

♥ Konsentrert konditorfarge er supert å bruke fordi fargen ikke endrer konsistensen på kremen eller makrondeigen. Se populære farger fra Progel **HER** (min favoritt) og Colour Mill **HER**.

♥ Til disse kakebunnene er det viktig at du bruker en stabil smørkrem som tåler vekten av kakebunnene. Den hvite sjokoladen og vaniljen i kremen gjør at den smaker mye lettere enn vanlig smørkrem.

♥ Kakebunnene kan lages klare dagen i forveien. For å unngå at de blir tørre, er det da best å oppbevare dem hele, og godt innpakket i plast, og vente med å skjære ut tallene til serveringsdagene. Avskjæret fra kakebunnene kan fryses og brukes til å lage for eksempel **Cake Pops**, **Cakesicles** eller **Punsjeboller**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/tallkake-med-bringebaer-og-hvit-sjokolade