Bokkake (Konfirmasjonskake med spiselig bilde)

Ingredienser



Stor bokkake (38 x 29 cm):
Sukkerbrød:
♥ 8 egg
♥ 250 g sukker
♥ 250 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver

Fyll og marsipanlokk:
♥ 7,5 dl kremfløte
♥ 2 ss vaniljesukker
♥ 5 dl jordbærsyltetøy
♥ 2 kurver jordbær
♥ 1,5 kg hvit marsipan

Liten bokkake (27 x 23 cm):
Sukkerbrød:
♥ 4 egg
♥ 125 g sukker
♥ 125 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Fyll og marsipanlokk:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 2,5 dl jordbærsyltetøy
♥ 1 kurv jordbær
♥ 800 g hvit marsipan

Fremgangsmåte

Fremgangsmåten er den samme enten du lager liten eller stor versjon av bokkaken.

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Smør formen godt (se tips). Ha deigen i kakeformen og jevn til overflaten. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca. 30 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken en stund i formen før du forsiktig hvelver den ut. La kaken avkjøles til den er helt kald.

Del kaken på midten (se tips).

Jeg har her valgt å fylle kakene med jordbær og pisket fløtekrem. I den lille bokkaken bruke jeg kun jordbærsyltetøy og krem, mens jeg i den store bokkaken også la inn et lag med friske jordbær i skiver.

Legg på toppen av kaken.

Dekk hele kaken med pisket krem.

Kjevle ut marsipanen og legg den over kaken som et lokk.

Så er det bare å pynte bokkaken etter ønske. Dersom du bruker spiselig bilde, tas bildet ut av plasten rett før det skal legges på kaken. Klipp det til i ønsket størrelse med en saks. Jeg smurte et tynt lag krem på undersiden av bildet for å få det til å feste seg til marsipanen.

Sprøyt gjerne pisket krem langsmed kanten av bildet for å ramme det inn. Lag gjerne et dekorativt bokbånd i farget marsipan, og pynt kaken for øvrig etter ønske (se tips).

Tips

Jeg har brukt følgende produkter fra **Slikkepott.no**:

♥ Stor bokform, ca. 38 x 29 cm. Se link til produkt **HER**.
♥ Liten bokform, ca. 27 x 23 cm. Se link til produkt **HER**.
♥ Formspray av god kvalitet, så du er sikker på at kaken slipper formen. Se link til produkt **HER**.

♥ Kakedeler gjør det mye lettere å dele bokkaken på midten. Se link til produkt **HER**.
♥ Hvit marsipan, 2,5 kg (dette holdt til begge bokkakene). Marsipanen er smidig å kjevle ut og har god smak. Se link til produkt **HER**.
♥ Farget marsipan og fondant i lys rosa, gult og grønt. Finnes i mange flere farger også. Se link til produktoversikt over farget marsipan **HER**.
♥ Utstikkere til å lage blomster. Finnes i mange varianter. Se link til produktoversikt **HER**.
♥ Utstikkere for å lage sommerfugler av marsipan. Se link til produkt **HER**.

♥ **Spiselig bilde** bestiller du ved å velge "Spiselig kakebilde med eget motiv" i ønsket fasong. Dette kan bestilles som firkantede bilder, stort rundt bilde (beregnet på rund kake) eller som små rundinger (beregnet på cupcakes). Se produktoversikt **HER**. Etter at du har bestilt dette i nettbutikken, sender du bildet du ønsker å få trykket på epost til adressen: bilde@slikkepott.no

♥ Husk å la bildet være i plastemballasjen helt til det skal legges på kaken for å unngå at det tørker ut. Det er lurt å legge spiselig bilde på marsipan eller fondant, med bare litt krem under for å feste det. Dersom du vil legge bildet rett på kremen uten marsipan eller fondant under, bør dette gjøres rett før servering for å unngå at bildet blir bløtt av fuktigheten i kremen.

♥ Kaken smaker aller best samme dag den er laget. Som andre marsipankaker, går det også greit å lage bokkaken klar dagen før servering. Det er i så fall viktig at kaken står tørt og kjølig over natten og frem til servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bokkake-konfirmasjonskake-med-spiselig-bilde