Påskekake à la tallkake

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 marengs (kan sløyfes):
♥ 2 eggehviter
♥ 120 g sukker
♥ 100 g ruby sjokolade (se tips)
♥ kakestrøssel (se tips)

Hjemmelagde melkesjokoladeegg (kan sløyfes):
♥ 50 g melkesjokolade
♥ kakestrøssel (se tips)

Øvrig pynt:
♥ marsipanegg og sjokoladekuler (se tips)
♥ sukkerblomster (se tips)

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.

Klipp ut et stort påskeegg i papir som du kan bruke som mal (A3-størrelse). Bruk en liten kniv til å skjære rundt malen. 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 med ønsket konditorfarge. Jeg farget mesteparten av kremen lysegul. Resten farget jeg lysegrønt og rosa.

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

Montering av påskekaken:
Sett den nederste kakebunnen på et fat. Ha den gule kremen i en **sprøytepose** med ønsket sprøytetipp (jeg bruker her **Wilton Stor Rund Tipp #1A**). Dekk hele kakebunnen med gule 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 den andre kakebunnen. Dekk også denne med gule kremtopper. Jeg pyntet her dessuten med litt lysegrønn og rosa sprøytet krem der jeg brukte sprøytetippene **Wilton Tipp Open Star #4B** og **Wilton Stor Drop Flower Tipp #1B**.

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

♥ Hjemmelagde marengs (se tipsfeltet nedenfor)
♥ Små, pyntede melkesjokoladeegg (se tipsfeltet nedenfor)
♥ Sukkerblomster (se tipsfeltet nedenfor)
♥ Marsipanegg og sjokoladekuler (se tipsfeltet nedenfor)

Tips

♥ **Hjemmelagde marengs** kan lages lenge i forveien:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret under fortsatt kraftig pisking. Pisk videre til du får en tykk, seig og stiv marengs (ca. 10 minutter med kjøkkenmaskin).

Fyll marengsen i en **sprøytepose** og sprøyt ut topper på bakepapirkledde stekeplater. Sett marengsen i ovn som er forvarmet til 150°C. Slå straks ned varmen til 100°C og stek til marengsene kjennes lette og helt tørre, ca. 1,5 time. Avkjøl på **rist**.

Smelt **ruby sjokolade** (dette gjøres raskt i mikrobølgeovn eller over vannbad). Ha den smeltede sjokoladen i sprøytepose som du klipper et lite hull i, og ringle over marengsen. Dryss straks over litt **kakestrøssel** slik at strøsselet fester seg i sjokoladen før sjokoladen stivner.

♥ **Hjemmelagde melkesjokoladeegg** kan også lages klare på forhånd:
Smelt melkesjokoladen og fyll den i form beregnet på å lage påskeegg. Sett i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet (det tar noen timer, men sjokoladen kan gjerne stå i kjøleskapet over natten).

Bank formen mot kjøkkenbordet slik at påskeeggene detter ut av formen.

Sett halve påskeegg sammen to og to med litt smeltet melkesjokolade. Alternativt kan du bruke dem halve. Smør eventuelt på litt smeltet melkesjokolade og dryss på

kakestrøssel til pynt.

♥ 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.

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

♥ De superfine påskeeggene er knallgode marsipanegg fra **Happy Sprinkles**. Se **HER** og **HER**. De lekre sjokoladekulene er også fra Happy Sprinkles, se **HER**.

♥ Spiselige sukkerblomster som jeg brukte finner du **HER**.

♥ Form for å lage små melkesjokoladeegg finner du **HER**.

♥ 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**. Av kaken på innsiden av påskeegget kan du lage en liten påskeeggformet påskekake.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/paskekake-la-tallkake