



Halloweenbløtkake

Ingredienser

Kakebunn:

- ♥ 3 egg
- ♥ 3 dl sukker
- ♥ 1 dl kokende vann
- ♥ 3 dl hvetemel
- ♥ 1,5 ts bakepulver

Fyll:

- ♥ 3 ss nektarinsyltetøy (se tips)
- ♥ 5 dl vaniljekrem (se tips)
- ♥ 3 dl kremfløte

Pynt:

- ♥ 1 sort fondantlokk (se tips)
- ♥ 150 g marshmallows
- ♥ 250 g marsipan
- ♥ oransje konditorfarge (se tips)
- ♥ sort konditorfarge (se tips)

Fremgangsmåte

Kakebunn:

Visp tykk eggedosis av egg og sukker (piskingen tar ca. 20 min). Tilsett det varme vannet ved slutten av piskingen. Sikt i det tørre og rør deigen forsiktig sammen. Hell i en liten [rund form \(20 cm i diameter\)](#) med bakepapir i bunnen.



Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca. 50 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kaken i 3 bunner. Bruk gjerne en [kakedeler](#) for å få jevne kakelag.

Fyll og pynt:

Smør [nektarinsyltetøy](#) på den nederste bunnen. Bre over ca. 2 dl av vaniljekremen. Pisk kremfløten til krem. Bland resten av vaniljekremen med ca. 1 dl pisket krem og fyll i det andre kakelaget. Ha resten av den piskede kremen over kaken. Lag gjerne toppen av kaken lett kuppelformet.

Dekk kaken med [sort fondantlokk](#).

Ha marshmallows i en skål. Varm dem opp over vannbad eller i mikrobølgeovnen i ca. 1 minutt, til de begynner å smelte. Ta litt av den smeltede marshmallowsen mellom fingrene og spre den over toppen av kaken. Gjør dette gjentatte ganger så du får et "ekkekt" spindellev-mønster over kaken.

Farg [marsipanen](#) oransje med [konditorfarge](#). Kjevle ut marsipanen (bruk gjerne [kjevle med non stick](#)) og stikk ut flaggermus. Jeg bruker [stor utstikker](#) og [liten utstikker](#) for å få fine flaggermus! ☐ Fest flaggermusene på kaken.

Bruk en tannpirker til å tegne øyne og munn med [sort konditorfarge](#) på noen marshmallows. Sett disse på toppen av kaken.

Sett kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Jeg har her fylt kaken med [hjemmelaget nektarinmarmelade](#). Det går også fint å bruke ferdigkjøpt aprikosmarmelade. Poenget er at det skal være et syltetøy som er oransje i fargen.

♥ Bruk [hjemmelaget vaniljekrem](#) eller ferdigkjøpt.

♥ Utstyret jeg har brukt for å lage denne kaken finner du i nettbutikken til [Slikkepott.no](#).

♥ Det er spesielt praktisk med **ferdig utkjevlet fondantlokk**. Du finner fondantlokk i mange ulike farger [HER](#).

♥ Jeg kan også spesielt anbefale **fargene fra Progel**. Disse kommer i praktisk tube og gir fine farger selv med små mengder farge. Se stort utvalg av farger [HER](#).

♥ Det er nesten umulig å få til fine flaggermus uten **utstikkere**, så disse anbefaler jeg deg å skaffe deg (se [HER](#) og [HER](#)). Se for øvrig et kjempestort utvalg av utstikkere i alle fasonger du kan tenke deg [HER](#).

♥ Halloweenbløtkake bør fylles og pyntes samme dag som kaken skal serveres. Kakebunnen kan du gjerne bake i forkant og fryse ned.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/halloweenblotkake>