Strøsselkake (Sprinkle Cake)



Ingredienser

Vaniljekakebunner med strøssel:
♥ 225 g smør
♥ 350 g sukker
♥ 3 egg
♥ 1 ss vaniljeekstrakt
♥ 100 g seterrømme
♥ 300 g hvetemel
♥ 2,5 ts bakepulver
♥ 0,5 ts natron
♥ 3 dl helmelk
♥ 100 g bakestabilt kakestrøssel (se tips)

Vaniljesmørkrem:
♥ 300 g smør
♥ 500 g melis
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ ca. 3 ss helmelk eller kremfløte

Pynt:
♥ 60 g kakestrøssel

Fremgangsmåte

Vaniljekakebunner med strøssel:
Pisk romtemperert og mykt smør sammen med sukkeret. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg.

Pisk inn vaniljeekstrakt og rømme. Sikt hvetemelet sammen med bakepulver og natron. Bland dette inn i smørkremen vekselsvis med melken. Rør til du får en jevn og klumpfri deig, men ikke lenger enn nødvendig (se tips).Vend inn kakestrøsselet til slutt.

Fordel deigen i to runde former, 20 cm i diameter, med bakepapir i bunnen.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca. 45 minutter (sjekk med kakenål at kakene er gjennomstekte i midten før du tar dem ut av ovnen). La kakene avkjøles i formene til de er helt kalde.

Vaniljesmørkrem:
Pisk romtemperert, mykt smør sammen med melis og vaniljepasta. Juster tykkelsen på kremen med litt melk eller kremfløte. Det er viktig at smørkremen piskes lenge med elektrisk mikser. Kremen er ferdigpisket når den er helt lys i fargen og veldig lett og luftig.

Montering:
Ta kakene ut av formene og fjern bakepapiret. Bruk en skarp kniv til å skjære / skrape bort mesteparten av den ytre, brune overflaten på kakebunnene (dette er ikke nødvendig, men gjør at kaken blir lysere inni).

Legg den nederste kakebunnen på et kakefat og smør over et tykt lag luftig vaniljesmørkrem. Legg på den andre kakebunnen og dekk hele kaken med vaniljesmørkrem.

Bruk en liten teskje til å legge kakestrøssel langsmed kanten av kaken. Hold fatet med kaken litt på skrå slik at strøsselet fester seg til kremen. Sprøyt resten av vaniljesmørkremen ut i topper oppå kaken (se tips) og dryss over mer strøssel som pynt.

Tips

♥ Jeg har brukt **Jimmies bakestabilt kakestrøssel** fra det populære merket **Happy Sprinkles** som du får kjøpt i nettbutikken til **Slikkepott.no**. 1 boks inneholder 80 gram strøssel, så du trenger 2 bokser til denne kaken. Jeg liker at det er litt, men ikke for mye strøssel i kakebunnene. Hvis du ønsker kakebunner med mer synlig strøssel, kan du doble mengden kakestrøssel som du har i kakedeigen (du trenger da til sammen 3 bokser kakestrøssel).

♥ For å få god vaniljesmak på kaken bruker jeg ekte **vaniljeekstrakt** eller **vaniljepasta**, som er en tykk vaniljesirup som fås kjøpt i de fleste, norske matbutikkene.

♥ Ikke rør mer i kakedeigen enn nødvendig etter at hvetemelet er tilsatt. Dette for å få en luftig kakebunn. Rør du for kraftig etter at melet er tilsatt, vil kakedeigen bli seig og kaken tung i konsistensen.

♥ Vær veldig nøye på at kakebunnene avkjøles til de er helt kalde før du starter med å fylle kaken, ellers kommer vaniljesmørkremen til å smelte.

♥ Det er veldig, veldig viktig at du pisker vaniljesmørkremen skikkelig lenge. Det er nødvendig for å få en lett og luftig smørkrem og ikke et gul og tung smørkrem, som ikke er noe godt. Jeg bruker elektrisk mikser i minst 5 minutter for at smørkremen skal få den rette, luftige konsistensen.

♥ Til å sprøyte ut smørkremen har jeg brukt sprøytetippen **4B fra Wilton** (Wilton Tipp Open star) og mine favoritt-**sprøyteposer fra FunCakes**.

♥ Det går fint å bake kakebunnene dagen i forveien, bare husk å pakke dem godt inn i plast så de ikke blir tørre. Kaken smaker best med nypisket vaniljesmørkrem, så jeg liker å fylle og pynte kaken på serveringsdagen. Kaken smaker best romtemperert slik at vaniljesmørkremen er helt myk og kremete.

♥ Kaken kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/strosselkake-sprinkle-cake