Red Velvet Cake



Ingredienser

Kakebunner:
100 g smør
3 dl sukker
2 store egg
2 dl surmelk
1 ts vaniljeessens
1 ss kakao
1 ts eddik
1 ts natron
4,5 dl hvetemel
2 ss rød konditorfarge (se tips)

Hvit vaniljesmørkrem:
3 dl melk
4 ss hvetemel
300 g smør (gjerne usaltet)
3 dl sukker
1,5 ts vaniljeessens

Fremgangsmåte

Pisk sammen mykt smør og sukker. Pisk inn eggene til en kremete smørkrem. Rør i surmelk, vaniljeessens og kakao. Rør ut natron i eddik. Ha dette i deigen. Bland så i hvetemel til du får en glatt og klumpfri deig (bruk gjerne elektrisk håndmikser i et par minutter). Pisk til slutt inn den røde konditorfargen (kakedeigen blir da rødlilla i fargen!).

Fordel deigen i to runde former (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakebunnene midt i ovnen ved 175°C i 20-25 min (sjekk med kakenål at kakebunnene er gjennomstekte). Avkjøl kakene i formene før de tas ut. Fjern bakepapiret.

Til vaniljesmørkremen has først melk og hvetemel i en kjele. Varm opp under stadig omrøring i noen minutter til du får en tykk grøt. Ta kjelen av platen og la grøten avkjøle i romtemperatur i 30 minutter. Pisk mykt smør luftig med elektrisk mikser i 3 minutter. Tilsett sukkeret og pisk videre i 3 minutter til, så du får en luftig smørkrem. Pisk så inn vaniljeessensen. Bland i den hvite melkegrøten. Pisk det hele så videre i 5 minutter. Kremen skal da være hvit i fargen og meget luftig i konsistensen. La kremen avkjøle i kjøleskapet i 15 minutter (vær nøyaktig med tiden, se tips).

Fyll og pynt kaken med vaniljesmørkremen.

Tips

Jeg pleier å bruke 1 boks konsentrert konditorfarge (pastafarge). Det er mye konditorfarge, men er nødvendig for at kakebunnene skal få riktig rød farge!

Følg oppskriften nøye når du lager vaniljesmørkremen. Det er viktig at melkegrøten har romtemperatur når du pisker den inn i smørkremen. Det er dessuten viktig at den ferdige vaniljesmørkremen avkjøler nøyaktig 15 minutter i kjøleskapet. Står den for kort, blir kremen for bløt og står den for lenge, stivner den for mye.

Kaken oppbevares i kjøleskapet og er fin å fryse. Den smaker best servert romtemperert.

Se også **Magnolia Red Velvet Cake** og **Red Velvet Cupcakes**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/red-velvet-cake