Festkake i rødt, hvitt og blått!



Ingredienser

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

Fyll 1:
♥ 5 ss jordbærsyltetøy
♥ 2,5 dl kremfløte

Fyll 2:
♥ 3 dl vaniljekrem

Pynt:
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 1 dl vaniljekrem
♥ 400 g ekstra hvit marsipan eller fondant

Flagg, bånd og annen pynt i rødt og blått

Fremgangsmåte

Sukkerbrød:
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.

Fylling av kaken:

Pisk kremfløten til krem.

Bre jordbærsyltetøy på den første kakebunnen. Dekk med pisket krem som er blandet med litt jordbærsyltetøy og legg på den andre kakebunnen. Dekk den med vaniljekrem og legg på den tredje kakebunnen.

Bland resten av den piskede kremen med resten av vaniljekremen og fordel over hele kaken. Lag en kuppelfasong på toppen. Dekk kaken med hvitt marsipanlokk eller lokk av kjevlet fondant.

Pynt kaken med kakebånd, små flagg eller annet i rødt, hvit og blått.

Tips

♥ Ekstra hvit marsipan og sukkerfondant fås kjøpt i enkelte store matbutikker, men er mest vanlig å få tak i hos kjøkkenutstyrsbutikker og nettbutikker som selger kakepynteutstyr.

♥ Kakebunnen må gjerne lages et par dager i forveien. Kaken bør fylles og pyntes tidligst kvelden før servering, så kremfyllet inni kaken er ferskt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/festkake-i-rodt-hvitt-og-blatt