Spiralkake med jordbær



Ingredienser

Kakebunner:
♥ 3,5 dl hvetemel
♥ 1 dl potetmel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 10 egg
♥ 1 ss vaniljeekstrakt
♥ 4,5 dl sukker
♥ 4 ss smeltet smør
♥ 0,5 dl appelsinjuice

Jordbærsmørkrem:
♥ 6 eggeplommer
♥ 6 dl melis
♥ 450 g frosne jordbær
♥ 750 g smør
♥ (rød konditorfarge)

Pynt:
♥ 2 kurver friske jordbær

Fremgangsmåte

Kakebunner:
Sikt hvetemel, potetmel og bakepulver. Skill de 10 eggene. Pisk eggeplommene sammen med vaniljeekstrakt og halvparten av sukkeret til lys og tykk eggedosis. Vend i det tørre sammen med smeltet smør og appelsinjuice. Pisk eggehvitene til stivt skum. Tilsett resten av sukkeret og pisk videre til marengs. Vend marengsen

inn i deigen.

Finn frem to stekeplater og dekk de med bakepapir. Fordel deigen på platene og bre den jevnt utover med en smørekniv.

Stek kakebunnene samtidig ved 160°C grader på varmluft i ca. 10 minutter. Bytt plasseringen på platene i ovnen og stek videre i ytterligere 6-10 minutter, til kakene er gylne og gjennomstekte.

Hvelv hver kake over på hvert sitt kjøkkenhåndkle som er drysset med sukker. Dra forsiktig av bakepapiret og avkjøl kakene med en langpanne (eller bruk noen håndklær hvis du ikke har to langpanner) over slik at kakene holder seg myke.

Jordbærsmørkrem:
Pisk eggeplommene sammen med melisen til tykk og lys eggedosis.

Varm opp de frosne jordbærene (jeg gjør dette kjapt i mikroen). Når jordbærene er tinte, moses de til en jevn puré ved hjelp av en blender eller stavmikser. Ha jordbærmosen i eggedosisen og bland godt. Ha så dette i en kjele og varm opp under stadig omrøring. Jordbærblandingen skal småkoke i 5-6 minutter mens du rører hele tiden. Den vil da bli litt tykkere i konsistensen. Avkjøl helt. Dette gjøres enten ved å sette kjelen i vaskekummen fylt med kaldt vann eller ved å sette kjelen en stund i fryseren.

Pisk mykt smør til det er lyst i fargen og luftig i konsistensen (dette tar ca. 5 minutter med elektrisk mikser). Vend i jordbærblandingen med en slikkepott. Farg jordbærkremen med litt konsentrert rød konditorfarge hvis du ønsker.
Sett jordbærkremen i kjøleskapet til den har passe tykk smørekonsistens.

Montering:
Del hver kake opp på langs i 4 striper og renskjær kantene. Jeg bruker sjelden linjal når jeg baker, men akkurat her kan det lønne seg slik at du får 8 kakestriper som er like brede (ellers får du ulik høyde på kaken).

Start med å smøre jordbærsmørkremen over to av stripene. Rull sammen den ene stripen. Legg rullen deretter på den andre stripen og fortsett å rulle så du får en spiral. Legg spiralen i midten på et stort kakefat. Smør så jordbærkrem på resten av kakestripene og legg de langs rullen på kakefatet. Begynn hver gang ved å legge begynnelsen på en stripe der den forrige sluttet. Slik bygger du opp en spiralkake

med jordbærkrem mellom lagene.

Bruk resten av jordbærsmørkremen til å dekke hele kaken. Pynt toppen av kaken med friske jordbær.

Tips

♥ Dette er en stor og mektig festkake! Det er riktig at du bruker 16 egg til denne kaken. De 6 eggehvitene du får til overs, kan du for eksempel bruke til å lage en Pavlova, som du finner i mange varianter her på Det søte liv.

♥ Merk at jordbærkremen i denne kaken inneholder en god del smør. Det gjør smøkremen fast nok til å holde spiralkaken på plass. Det er viktig at du pisker smøret skikkelig lyst og luftig før du blander i jordbærblandingen. Bruk konsentrert konditorfarge (såkalt pastafarge) hvis du vil farge kremen litt rødere (det har jeg gjort da jeg lagde kaken på bildet).

♥ Kaken smaker aller best når den er romtemperert fordi jordbærsmørkremen da er myk og deilig. Kaken kan oppbevares i kjøleskapet i et par dager, men ta kaken ut av kjøleskapet i minst en halvtime før servering, så jordbærsmørkremen mykner igjen før du skjærer i kaken.

♥ Bruk søte jordbær for å få god jordbærsmak på kremen. Hvis du synes kremen smaker for lite jordbær, kan du forsiktig blande i litt ekstra jordbærsyltetøy. Bruk da fast jordbærsyltetøy og ikke rennende, ellers blir kremen for tynn i konsistensen. Det går også å smøre et tynt lag jordbærsyltetøy på kakestripene før du smører på kremen.

♥ Denne kaken er nokså mektig og bør serveres i smale kakestykker. Friske jordbær balanserer godt resten av kaken. Jordbærsmaken forsterkes når du pynter kaken med masse friske jordbær.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/spiralkake-med-jordbaer