Strawberry Champagne Cake

Ingredienser



Vaniljekake:
♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 4 egg
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 200 g hvetemel
♥ 2 ss vaniljeekstrakt (se tips)

Dynking:
♥ 1 dl champagne eller vann
♥ 75 g sukker

Fyll:
♥ 500 g Strawberry Champagne Jam (se tips)
♥ 1 kurv friske jordbær

Jordbærsmørkrem med gresk yoghurt:
♥ 350 g smør
♥ 500 g melis
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 3 ss gresk yoghurt
♥ 200 g Strawberry Champagne Jam (se tips)

Pynt:
♥ friske jordbær

Fremgangsmåte

Vaniljekake:
Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel og bakepulver. Vend dette inn i smørkremen. Bland i vaniljeekstrakt til slutt.

Fordel deigen i 3 små, runde former som er 20 cm i diameter og som har bakepapir i bunnen. Forsøk å få like mye deig i hver av formene. Jevn til overflaten. Stek kakebunnene midt i ovnen ved 160°C i 20-25 minutter, til de er gylne og gjennomstekte. Avkjøl bunnen i formene før de forsiktig løsnes og tas ut av formene.

Lake:
Ha champagne og sukker i en liten kjele. Har du ikke champagne, går det fint å bruke vann i stedet. Kok opp sukkervannet/sukkerchampagnen og la det småkoke i et par minutter. Dynk de nystekte kakebunnene med laken slik at den trekker godt inn i kakene.

Fylling:
Legg kaken sammen med jordbær- og champagnesyltetøy og jordbærbiter mellom lagene.

Jordbærsmørkrem med gresk yoghurt:
Pisk mykt smør og melis til en skikkelig luftig smørkrem. Tilsett vaniljeekstrakt og gresk yoghurt og pisk litt til å så alt blir godt blandet. Vend til slutt inn jordbær- og champagnesyltetøyet.

Pynt:
Fordel jordbærsmørkremen i et jevnt lag over hele kaken og sprøyt eventuelt ut noen vakre topper oppå kaken. Pynt kaken med halve jordbær.

Tips

♥ Det går fint å lage denne klar dagen før den skal serveres. Oppbevar den i kjøleskapet, men ta den gjerne ut av kjøleskape 30 minutter før servering, så jordbærsmørkremen blir myk og kremete. Pynt helst med friske jordbær på serveringsdagen så jordbærene ser helt ferske ut.

♥ Rester av kaken kan fryses, men ta da av de friske jordbærene, for de blir rennende når de tiner. Pynt heller med nye friske jordbær etter at den fryste kaken er tint.

♥ Bruk helst ekte vaniljeekstrakt for ekstra god vaniljesmak på vaniljekaken. Du får kjøpt de i enkelte kjøkkenutstyrsbutikker, store matbutikker, på nettet og i noen delikatesseforretninger. Får du ikke tak i, kan du alltids bruke vaniljeessens som man får kjøpt i de fleste matvarebutikkene. Husk imidlertid at du kan lage din egen vaniljeekstrakt, se oppskrift på Hjemmelaget vaniljeekstrakt her på Det søte liv.

♥ Oppskriften er utviklet i forbindelse med mitt samarbeid med Oluf Lorentzen, som er forhandler av Stonewall Kitchens produkter i Norge. Strawberry Champagne Jam fra Stonewall Kitchen fås kjøpt i flere, store matvarebutikker rundt omkring i landet (blant annet ICA, Meny og Ultra). 350 g tilsvarer 1 syltetøyglass, så du trenger 2 glass for å lage denne kaken. Lurer du på hvor man kan få kjøpt syltetøyet der du bor, kan du sendte en mail til enten meg på adressen kristine@detsoteliv.no eller til importøren Oluf Lorentzen på adressen firmapost@oluf.no, så skal vi nok finne ut av det for deg.

♥ Se også oppskrift på **Strawberry Champagne Cupcakes** her på Det søte liv.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/strawberry-champagne-cake