Summer Red Velvet Cake



Ingredienser

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

Ostekrem (Cream Cheese Frosting):
♥ 400 g kremost
♥ 200 g smør
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 750 g melis

Pynt:
♥ 400 g moreller
♥ 200 g blåbær

Fremgangsmåte

Pisk sammen mykt smør og sukker. Pisk inn eggene til en kremete smørkrem. Rør i surmelk, vaniljeekstrakt 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.

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 ostekremen piskes romtemperert kremost sammen med mykt, romtemperert smør. Tilsett vaniljesukker og melisen litt om gangen. Pisk til du får en luftig ostekrem.

Ha ostekrem mellom kakebunnene og fordel resten av ostekremen jevnt over hele kaken.

Pynt toppen av kaken med moreller (se tips) og blåbær.

Tips

♥ Det må mye rødfarge til for at kakebunnene skal få skikkelig rød farge som du ser på bildet. Jeg har brukt 1 boks konsentrert rød konditorfarge fra Wilton (såkalt pastafarge). Det fine med denne fargen er at den finnes i typen "no taste", slik at du er helt sikker på at konditorfargen ikke setter noen bismak på kaken. Konditorfargen fås kjøpt i kjøkkenutstyrsbutikker og nettbutikker som fører produktene til Wilton.

♥ Det går fint å lage kakebunnene dagen i forveien. Oppbevar dem i så fall innpakket i plast så de holder seg myke. Kaken bør serveres samme dag den er pyntet, så morellene og blåbærene er helt ferske og fine. Husk å fjerne stenene fra morellene. Jeg har i tillegg pyntet kaken med noen få hele moreller med stilk fordi jeg synes det ser litt kult ut, men de fleste morellene bør være uten stener.

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

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