Regnbuekake (Rainbow Cake)



Ingredienser

Kakebunner:
♥ 300 g smør
♥ 500 g sukker
♥ 7 eggehviter
♥ 2 ts vaniljepasta (se tips)
♥ 3 ts bakepulver
♥ 600 g hvetemel
♥ 3 dl kremfløte

Konditorfarge (se tips):
♥ Rød
♥ Oransje
♥ Gul
♥ Grønn
♥ Blå
♥ Lilla

Vaniljesmørkrem:
♥ 300 g smør
♥ 2 ts vaniljepasta (se tips)
♥ 1,5 dl melk
♥ 1,5 kg melis (3 pk)

Pynt:
♥ Farget kakestrøssel (se tips)

Fremgangsmåte

Kakedeig:
Pisk romtemperert smør og sukker til en luftig smørkrem (bruk en stor bakebolle). Tilsett eggehvitene og vaniljepasta pisk videre til blandingen blir luftig og kremete. Ha i bakepulveret og rør godt så bakepulveret blander seg jevnt i hele deigen. Tilsett så hvetemel og kremfløte vekselsvis og rør godt sammen så du får en jevn og klumpfri deig.

Farging av kakedeig:
Fordel deigen i 6 like store deler som has i hver sin rørebolle (325 gram deig i hver). Farg hver del deig med konsentrert konditorfarge så du får 6 porsjoner deig med 6 ulike farger.

Steking av kakebunner:
Spray 6 kakeformer som er 20 cm i diameter med formfett og klipp ut en sirkel med bakepapir som du legger i bunnen av hver form. Smør deigen jevnt utover i formene. Stek kakebunnene på rist midt i ovnen ved 160°C i 15-20 minutter. Det går fint å steke to kakebunner av gangen. Avkjøl kakene i formene før de forsiktig hvelves ut og avkjøles til de er helt kalde.

Vaniljesmørkrem:
Pisk romtemperert smør og vaniljepasta luftig (bruk også nå en stor bolle). Pisk inn en pakke melis. Tilsett 1 dl melk og en pakke til med melis og pisk kremen luftig. Tilsett 0,5 dl melk og den siste pakken melis og pisk videre til en tykk og jevn smørkrem. Kremen skal være nokså fast i konsistensen.

Montering av kaken:
Finn frem et solid kakefat. Legg kakebunnene sammen med et godt lag vaniljesmørkrem mellom hvert lag: Først lilla, deretter blå, grønn, gul, oransje og rød til slutt.

Dekk hele kaken med et tynt lag vaniljesmørkrem og sett kaken i kjøleskapet i minst 1 time. Dekk imens til resten av vaniljesmørkremen med plastfolie slik at den ikke tørker.

Pynting:
Ta kaken ut av kjøleskapet og dekk hele kaken med resten av vaniljesmørkremen. Dryss straks over kakestrøsselet før smørkremen rekker å tørke for mye. Sett kaken i kjøleskapet en stund så kaken blir fastere i konsistensen før du skjærer i den.

Tips

♥ Bruk store røreboller når du lager kakedeig og vaniljesmørkre, for det blir mye av begge deler!

♥ Bruk konsentrert pastafarge. Ikke bruk for mye farge; en halv teskje farge holder til hver del deig.

♥ Vaniljepasta lages med ekte vanilje og gir veldig god vaniljesmak på kakebunner og krem. Fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker. Du kan alternativt bruke vaniljeekstrakt eller vanlig vaniljesukker, men det gir ikke like sterk vaniljesmak på kaken.

♥ Kakeformer som passer perfekt til å lage kaker i mange lag fås kjøpt av merket Wilton, som inneholder 4 former som er 20 cm i diameter. I tillegg hadde jeg to kakeformer utenom som er 20 cm i diameter. Har du ikke så mange former, kan du bruke de samme formene om igjen.

♥ Stek kakebunnene skånsomt på ikke for sterk varme og ikke stek dem lenger enn nødvendig slik at de beholder fin, lys farge på oversiden.

♥ Du vil helst unngå at kakebunnene smuler seg når du fyller kaken med vaniljesmørkrem, for det er jo finest med helt hvitt fyll mellom kakelagene. Det er da lurt å legge hver kakebunn med undersiden ned og smøre vaniljesmørkrem på oversiden, der kaken er mest fast. Dypp smørekniven i varmt vann innimellom for å få vaniljesmørkremen jevnt utover. Prøv å få mest mulig rett kake!

♥ Hold kaken over vasken når du drysser på kakestrøssel, og gjør det før vaniljesmørkremen begynner å stivne.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/regnbuekake-rainbow-cake