Black Velvet Cake



Ingredienser

Sorte kakebunner:
♥ 6 dl hvetemel
♥ 1 ts salt
♥ 1,5 ts natron
♥ 4 ss kakao
♥ 2 ss rålakrispulver
♥ 3,5 dl sukker
♥ 3,5 dl matolje
♥ 2 egg
♥ 2,5 dl surmelk
♥ 2 ts eddik
♥ 2 ss konsentrert, svart konditorfarge

Hvit krem:
♥ 200 g kremost
♥ 3 ss sukker
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 2 ts sitronsaft
♥ 150 g hvit sjokolade
♥ 3 plater gelatin
♥ 1 ss varmt vann
♥ 1,5 dl kremfløte

Lakriskrem:
♥ 100 g kremost
♥ 2 ss sukker

♥ 1 ss lakrispulver
♥ 0,5 dl lakrissirup
♥ 2 plater gelatin
♥ 1 ss varmt vann
♥ 1 dl kremfløte

Pynt:
♥ 2 dl lakrissirup
♥ lakriskuler

Fremgangsmåte

Kakebunner:
Til kakebunnene blandes først mel, salt, natron, kakao og lakrispulver sammen i en bolle. I en annen bolle blandes sukker, olje, egg, surmelk og eddik. Bland så det våte med det tørre og rør deigen sammen. Farg deigen med konditorfarge til slutt.

Fordel deigen i 2 runde former (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakene midt i ovnen ved 175 °C i 30-35 minutter. Avkjøl kakene i formen til de er helt kalde. Del de deretter på midten slik at du får 4 kakebunner.

Hvit krem:
Til den hvite kremen piskes kremosten luftig sammen med sukker, vaniljesukker og sitronsaft. Smelt den hvite sjokoladen og bland i. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i 1 ss kokende vann. Rør den varme, flytende gelatinen i ostekremen. Pisk kremfløten til luftig krem i en bolle for seg. Vend kremen inn i ostekremen til slutt.

Legg den nederste kakebunnen på et fat og fest kakeringen rundt kaken. Fordel over halvparten av den hvite kremen. Legg på den andre kakebunnen og ha over resten av den hvite kremen. Legg på den tredje kakebunnen. Sett kaken i kjøleskapet i 1 time slik at kaken festner i konsistensen.

Lakriskrem:
Til lakriskremen piskes kremosten sammen med sukker, lakrispulver og lakrissirup. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i 1 ss kokende vann. Rør den varme, flytende gelatinen i ostekremen. Pisk kremfløten til luftig krem i en bolle for seg. Vend kremen inn i ostekremen til slutt.

Ta kaken ut av kjøleskapet og fordel forsiktig lakriskremen over toppen av kaken. Legg på den øverste kakebunnen, sett kaken tilbake til kjøleskapet og la den stå der over natten.

Pynting:
Dagen etter løsnes kakeringen forsiktig fra kaken. Hell lakrissirup over kaken og pynt kaken med lakriskuler før servering.

Tips

♥ Jeg har brukt rålakrispulver i kakebunnene (også kalt lakrisgranulat). Dette er et grovkornet lakrispulver med mild lakrissmak. Jeg bruker denne typen fra Mill & Mortar som blant annet fås kjøpt hos Meny. Rålakrispulver fra Johan Bülow eller andre merker kan også brukes.

♥ Konsentrert, svart konditorfarge (såkalt pastafarge) fås kjøpt i enkelte kjøkkenutstyrsbutikker som Jernia og Kitchn. Fås også kjøpt hos kjøkkenutstyrsbutikker på nett.

♥ I lakriskremen og som glasur på toppen av kaken har jeg brukt søt lakrissirup fra Johan Bülow. Fås kjøpt i enkelte spesialbutikker (jeg har kjøpt det hos Maschmanns matmarked på Skøyen i Oslo - og der har jeg også kjøpt lakriskulene jeg har pyntet kaken med) og på nettsiden til Johan Bülow.

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

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