Fotballbanekake / Fotballkake



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 300 g smør
♥ 6 ss kakao
♥ 3 dl vann
♥ 6,5 dl sukker
♥ 6,5 dl hvetemel
♥ 2 ts natron
♥ 3 egg
♥ 3 dl rømme

Vaniljefrosting:
♥ 350 g smør
♥ 700 g melis
♥ 4 ts vaniljesukker
♥ 4 ss melk
♥ grønn konditorfarge (se tips)

Pynt:
♥ hvit pynteglasur (3 tuber, se tips)
♥ fotballspillere (se tips)

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Ha smør, kakao og vann i en kjele og kok opp. Ta kjelen av platen og rør i sukkeret. Fortsett med resten av ingrediensene og rør blandingen jevn og klumpfri. Deigen

skal være nokså tynn i konsistensen.

Hell røren i en stor langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 160°C i ca 40 minutter (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekte før du tar den ut av ovnen). Avkjøl kaken til den er helt kald. Hvelv den deretter over på et brett og dra av bakepapiret. Renskjær kantene.

Vaniljefrosting:
Pisk mykt, romtemperert smør luftig sammen med vaniljesukker, melis og melk.

Farg kremen med grønn konditorfarge.

Pynting:
Smør først en jevnt lag med grønn krem over hele kaken.

Ha resten av kremen i en sprøytepose med sprøytetipp beregnet på å lage striper (Wilton #234).

Sprøyt små dotter av kremen over hele kaken slik at det ser ut som en gressmatte.

Bruk hvit glasur til å tegne opp fotballbanen.

Sett på plass fotballmål og fotballspillerne.

Tips

♥ Sjokoladekaken kan lages dagen i forveien, men husk da å pakke den godt inn i plast så den holder seg myk. Husk at kaken må være helt kald før du sprøyter på kremen, ellers kommer kremen til å smelte.

♥ Grønnfargen på vaniljefrostingen får du ved å piske inn grønn konditorfarge. Det er viktig at du bruker en konsentrert type slik at du ikke trenger for store mengder og som ikke endrer på konsistensen på kremen.

♥ For å sprøyte ut gresset må du ha en tilpasset sprøytetipp. Jeg bruker Wilton #234. Du bør også ha noen gode sprøyteposer som tåler litt press uten å sprekke.

♥ Du kan lage hvit glasur for å tegne opp fotballbanene oppå gresset ved å blandet melis og eggehvite. Enda mer lettvint er det å kjøpe glasuren ferdig på tube.

♥ Man kan lage fotballspillere av seigmenn som tres på tannstikkere, men det blir en god del kulere hvis du bruker ordentlige plastfigurer for fotballspillere og mål!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fotballbanekake-fotballkake