Rød fløyelskake til 17. mai (Red Velvet Cake)



Ingredienser

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

Mascarponekrem:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 250 g mascarpone
♥ 200 g melis
♥ 2 ts vaniljepasta

Fyll og pynt:
♥ 300 g friske jordbær
♥ 300 g friske bringebær
♥ 300 g friske blåbær

Fremgangsmåte

Kakebunner:
Pisk sammen mykt smør og sukker. Pisk inn eggene til en kremete smørkrem. Rør i

surmelk, vaniljeessens 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 minutter (sjekk med kakenål at kakebunnene er gjennomstekte). Avkjøl kakene i formene før de tas ut. Fjern bakepapiret.

Mascarponekrem:
Pisk kremfløte, mascarponeost, melis og vanilje sammen til en myk krem som holder fasongen.

Montering og pynting:
Legg den ene kakebunnen på et fat. Skjær til toppen av kaken slik at den blir helt rett. Dekk med et tykt lag mascarponekrem. Legg på bær.

Skjær til toppen av den andre kakebunnen slik at også den blir helt rett. Legg den oppå bærene.

Dekk hele kaken med mascarponekrem, men hold av noe til pynt.

Ha resten av mascarponekremen i en sprøytepose. Sprøyt de hvite rutene i det norske flagget på toppen av kaken. Fyll opp med bringebær og blåbær så du får det norske flagget.

Tips

♥ For å få skikkelig kraftig rødfarge på kakebunnene, har jeg brukt en hel boks konsentrert rød konditorfarge (såkalt pastafarge) i kakebunnen. Dette tilsvarer ca. 2 spiseskjeer.

♥ Jeg bruker vaniljepasta som gir veldig god vaniljesmak, men det like bra å bruke vaniljeekstrakt. Frø fra vaniljestang eller vanlig vaniljesukker kan også brukes.

♥ Kakebunnene kan lages dagen i forveien. Oppbevares godt innpakket i plast så de holder seg myke. Kakebunnene kan også fryses. Kaken bør fylles og pyntes på serveringsdagen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rod-floyelskake-til-17-mai-red-velvet-cake