Dukkekake / Barbiekake (rosa ombre fondantkjole)



Ingredienser

Vaniljekake:
♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 3 egg
♥ 250 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ss vaniljeekstrakt - eller pasta
♥ 2 dl kefir

Bringebærfyll:
♥ 2 dl bringebærsyltetøy

Smørkrem til fyll og pynt:
♥ 350 g smør
♥ 1 ts vaniljeekstrakt - eller pasta
♥ 700 g melis
♥ 1 dl kremfløte

Pynt:
♥ rosa fondant til kjolens overdel (se tips)
♥ rosa fondant i hvitt og 4 rosanyanser (se tips)
♥ hvite sukkerperler (se tips)

Fremgangsmåte

Vaniljekake:
Pisk mykt, romtemperert smør luftig sammen med sukkeret. Pisk inn eggene, ett om

gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Sikt hvetemelet sammen med bakepulver. Ha både dette og vanilje og kefir i deigen og rør deigen godt sammen (men ikke rør lenger enn nødvendig for å få alt blandet etter at melet er tilsatt for å unngå at deigen blir seig).

Finn frem kakeform beregnet på dukkekake (se tips). Smør den og dekk den deretter med et tynt lag mel så du er sikker på at kaken slipper formen lett når den er ferdig. Overflødig mel ristes ut av formen. Fyll deigen i formen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca. 50 minutter. Sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt før du tar den ut av ovnen. Hvelv den stekte kaken over på en rist og la kaken avkjøles med formen over.

Smørkrem:
Pisk romtemperert, mykt smør sammen med vanilje, halvparten av melisen og halvparten av kremfløten. Når kremen er luftig, tilsett resten av melisen og kremfløten og pisk et minutt til slik at smørkremen blir skikkelig luftig.

Det går fint å bruke hvit smørkrem både inni kaken og utenpå siden utsiden av kaken i alle fall skal dekkes med fondant. Her brukte jeg imidlertid rosa farge på kremen utenpå kaken. Vil du gjøre det samme, farger du halvparten av kremen med konditorfarge.

Fylling av kaken:
Del kaken i fire lag. Smør bringebærsyltetøy på de tre nederste lagene. Sett kakebunnene sammen med vaniljesmørkrem mellom lagene. Det gjør ikke noe om vaniljesmørkremen blander seg litt med bringebærsyltetøyet.

Smør et lag rosa smørkrem rundt hele kaken så den blir noenlunde jevnt dekket.

Pynting av kaken:
Start med å lage en topp til dukken med fondant. Klem fondanten sammen med baksiden og bruk en liten, skarp kniv til å skjære til toppen på oversiden slik at kanten blir jevn.

Smør den rosa (eller hvite) smørkrem rundt hele kaken så den blir noenlunde jevnt dekket.

Stikk dukken ned kaken.

Finn frem fondanten i hvitt og rosafargene. Kjevle ut den hvite fondanten til en lang remse. Legg remsen som et bånd nederst på kaken. Lag bevisst noen folder slik at du får en bølgete kjole. Gjenta så med fondanten i de fire rosafargene. Bruk den lyseste rosafargen først og deretter gradvis de som er mørkere.

Voilà - dukkekaken er ferdig!

Tips

♥ Kaken blir best om du bruker hjemmelaget bringebærsyltetøy. Hvis du bruker ferdigkjøpt, pass på at du kjøper et syltetøy med høyt bærinnhold og ikke for mye sukker, så kaken får en friskhet over seg.

Utstyret for å lage denne dukkekaken får du kjøpt hos Slikkepott.no - en suveren nettbutikk for kakeutstyr!

♥ Det aller viktigste utstyret er en kuppelformet kakeform til kjolen og en dukkekropp. Det er veldig praktisk med en dukkekropp med pinne i stedet for ben, som dermed enkelt kan stikkes ned i den ferdige kjolekaken.

♥ Du trenger du fondant i hvitt og fire ulike rosanyanser til kjolen.

♥ Videre trenger du litt konditorfarge og hvite sukkerperler til pynt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dukkekake-barbiekake-rosa-ombre-fondantkjole