Enhjørningkake (Unicorn Cake)



Ingredienser

Kakebunner:

♥ 250 g smør
♥ 400 g sukker
♥ 4 egg
♥ 400 g hvetemel
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2 ts natron
♥ 4 dl kefir eller kulturmelk
♥ 3 ss kakaopulver

Hvit sjokoladekrem (se tips):

♥ 600 g smør
♥ 750 g melis
♥ 600 g hvit sjokolade

Pynt:

♥ 1 kg hvit marsipan (se tips)
♥ 250 g svart marsipan (se tips)
♥ 1 boks gullspray
♥ 4 typer konsentrert konditorfarge
♥ kakestrøssel etter ønske

Fremgangsmåte

Kakebunnene:

Pisk mykt, romtemperert smør sammen med sukkeret til en luftig smørkrem. Tilsett

eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert. Bland hvetemel med vaniljesukker, bakepulver og natron. Ha dette i smørkremen sammen med surmelken, og rør til jevn og klumpfri (se tips).

Del deigen i 2 like store deler (bruk gjerne vekt), og bland kakaopulver i den ene delen og eventuelt litt ekstra vaniljesukker i den andre delen.

Stek lys og mørk deig for seg i kakeform som er 24 cm i diameter (bakepapir i bunnen av formene), midt i ovnen ved 170°C i ca. 45 minutter. La kakebunnene avkjøles til de er helt kalde.

Skjær toppen av hver av kakene slik at de blir helt rette, og del deretter hver kakebunn i to deler. Bruk gjerne en kakedeler, så er det enkelt å få kakebunner som er jevne og like tykke.

Hvit sjokoladekrem:
Til kremen piskes mykt smør og melis til en lys og luftig smørkrem.

Smelt den hvite sjokoladen (dette gjøres over vannbad eller i mikroen).

Pisk den smeltede sjokoladen inn i smørkremen.

Del den hvite sjokoladekremen i 3 like store deler. Den ene tredelen skal brukes som fyll mellom kakebunnene. Den andre tredelen skal smøres rundt hele kaken. Den tredje delen farges og brukes til pynt.

Montering av kaken:
Legg kakebunnene sammen med hvit sjokoladekrem mellom lagene.

Jeg begynner her med mørk kakebunn, smører på hvit sjokoladekrem og legger så på en lys kakebunn.

Så smører jeg på hvit sjokoladekrem og legger på den andre, mørke kakebunnen.

Deretter et nytt lag hvit sjokoladekrem, før den andre, lyse kakebunnen legges på toppen.

Sett kaken en stund i kjøleskapet slik at kremen blir fastere og kaken mer stabil.

Smør hele kaken med et tynt lag hvit sjokoladekrem. Sett kaken i kjøleskapet slik at kremen stivner. Ta deretter kaken ut av kjøleskapet og smør et nytt lag hvit sjokoladekrem over hele kaken, slik at den blir jevnt dekket.

Pynting av kaken:

Marsipanlokk:
Kjevle ut hvit marsipan til en stor sirkel (en god del større enn kaken for å unngå krøller i marsipanen langsmed kantene av kaken). Jeg liker å kjevle på en silikonmatte, men det går også fint å klippe opp en plastpose og kjevle oppå den. Da er det lett å løfte opp marsipanen sammen med underlaget, og så legge den som et lokk oppå kaken.

Jevn til sidene på kaken og glatt til marsipanen over hele kaken. Skjær bort overflødig marsipan langsmed kantene.

Øyne:
Kjevle ut sort marsipan. Tegn øyne på papir og klipp ut slik at du har et mønster å gå etter når du skjærer ut øynene.

Fest øynene til kaken.

Horn:
Til hornet tar du god del hvit marsipan (ca. 300 gram) og triller ut til en lang lengde, som er tykk i den ene enden og tynnere i den andre.

Finn frem en lang lollipop-pinne og surr fondanten stramt rundt pinnen, så du får et horn.

Legg hornet på kjøkkenpapir og spray over det med gullsprayen. La hornet ligge slik at fargen tørker.

Finn egnet plassering for hornet oppå kaken, og fest hornet ved å stikke lollipop-pinnen ned i kaken.

Ører:
Til ørene kjevler du ut hvit marsipan og stikker ut hjerter i to passende størrelse. Spray de minste med gullfarge og legg dem deretter oppå de større hjertene. Bøy hjertene lett med spissen vendende opp, slik at hjertene får ørefasong.

Hårmanke:

Bruk konsentrert konditorfarge (pastafarge) til å farge resterende del av hvit sjokoladekrem i 4 ulike farger. Jeg brukte fargene Cream, Lilla, Turkis og Rosa.

Ha hver farge i en sprøytepose, og husk at hver sprøytepose bør ha ulike sprøytetipp. Jeg har brukt sprøytetipper fra Wilton i størrelsene 1M, 1B, 8B og 2A.

Sprøyt små topper med krem i de ulike fargene oppå kaken og ned langsmed den ene siden av kaken.

Gratulerer - nå har du laget en lekker **Enhjørningkake (Unicorn Cake)**!

Tips

♥ I kakebunnene kan du enten bruke kefir eller kulturmelk. Pass på at du ikke rører for mye i deigen etter at hvetemelet er tilsatt, bare akkurat nok for å at deigen skal blir jevnt blandet og klumpfri. Da er det lettere å få luftig og myk kake. Rører du får mye i deigen etter at du har hatt i melet, kan deigen bli seig og kaken kompakt.

♥ Dersom du ikke har to kakeformer, går det fint å steke kakene etter hverandre i samme form.

♥ Kakebunnene kan med fordel stekes dagen før du pynter kaken. Pakk da de ferdigstekte, avkjølte kakebunnene godt inn i plast slik at de ikke blir tørre til dagen etter.

♥ Det er en stor porsjon hvit sjokoladekrem, for å sikre at du har nok krem til både ha mellom kakebunnene og rundt hele kaken, i tillegg til å farge og pynte med.

♥ Jeg liker smaken av marsipan mye bedre enn smaken av fondant, men det går fint å bruke begge deler.

♥ Kaken oppbevares kjølig, men kan gjerne stå i romtemperatur et par timer før servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/enhjorningkake-unicorn-cake