Reinsdyrkake

Ingredienser



Sjokoladekake:
♥ 375 g hvetemel
♥ 450 g sukker
♥ 150 g kakaopulver
♥ 1,5 ss bakepulver
♥ 6 egg
♥ 3,5 dl solsikkeolje
♥ 3,5 dl kefir
♥ 1 ss kaffepulver
♥ 2,5 dl kokende vann

Sjokoladekrem:
♥ 750 g smør
♥ 3 ts vaniljeekstrakt
♥ 1,2 kg melis
♥ 75 g kakaopulver
♥ 1 - 1,5 dl kremfløte

Rød/grønn/brun smørkrem:
♥ 150 g smør
♥ 350 melis
♥ pastafarge rød, grønn brun (se tips)

Pynt:
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 200 g fondant rød, sort, brun, lysebrun (se tips)

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Bland hvetemel og sukker i en stor bakebolle. Sikt kakaopulver og bakepulver og vend dette inn slik at det tørre blir godt blandet.

I en annen bolle vispes egg, olje og surmelk sammen. Ha dette i bollen med det tørre. Pisk deigen raskt sammen (se tips). Løs kaffepulver opp i kokende vann. Rør dette inn i deigen til slutt.

Fordel deigen i to små, runde former (18 cm i diameter) som har ekstra høy kant (se tips). Jeg smører dem i forkant og dekker både bunn og kanter med bakepapir (se tips).

Stek kakebunnene midt i ovnen ved 175°C i 45 - 50 minutter (sjekk med kakenål at kakene er helt gjennomstekte i midten før du tar dem ut av ovnen).

La kakene avkjøles i formene til de er helt kalde før de skjæres i to bunner hver, slik at du har 4 bunner til sammen (se tips).

Sjokoladekrem:

Pisk romtemperert smør sammen med vaniljeekstrakt og halvparten av melisen.

Sikt inn kakaopulver og pisk dette inn. Tilsett resten av melisen og spe litt og litt med kremfløte, til du får en sjokoladekrem med passe tykk konsistens.

Montering:

Legg den nederste kakebunnen på et fat (eller bruk en kakedrum (20 cm i diameter) som underlag, så blir kaken lettere å frakte senere, se tips).

Ha sjokoladekrem på bunnen og dekk med den neste kakebunnen. Smør på mer sjokoladekrem.

Et lurt tips er nå å legge på et tynt kakebrett (18 cm i diameter), så unngår du at kakestykkene blir for store når du senere skal skjære i kaken (se tips).

Legg på den tredje kakebunnen og smør på sjokoladekrem, før du så legger på den fjerde kakebunnen.

Dekk hele kaken med sjokoladekrem (se tips).

Forberedelse av pynt:

1) Horn
Tegn reinsdyrhorn på et stykke bakepapir som legges på en fjøl som passer i kjøleskapet.

Smelt kokesjokoladen. Ha sjokoladen i en sprøytepose med liten, rund sprøytetipp og sprøyt den smeltede sjokoladen innenfor mønsteret.

Finn frem to blomsterwire (se tips) og bøy dem på midten (så de ikke blir for lange). Legg den bøyde enden av hver wire på den nedre enden av hvert horn, og ha over mer smeltet sjokolade slik at de blir helt dekket av sjokolade.

Sett brettet i kjøleskapet i 1 time (eller lenger) slik at sjokoladen stivner helt.

2) Nese
Kjevle ut rødfarget fondant og stikk ut et hjerte (eller trill en oval kule hvis du i stedet ønsker rund nese).

3) Sløyfe
Kjevle ut rødfarget fondant og skjær en smal remse. Ta tak i endene og før dem mot hverandre slik at det danner seg en sløyfe. Legg en ny stripe fondant over midtpartiet på sløyfen.

4) Øyne
Trill tynne lengder sort fondant og form dem til øyne. (Disse kan også varieres ved å f eks lage dem runde og bruke både hvit og sort fondant.)

5) Ører
Kjevle ut brun fondant og skjær ut ører. Kjevle ut lysebrun fondant og skjær ut litt mindre ører som legges oppå de mørkebrune.

6) Hår (og rød/grønn krans)
Pisk smør og melis til smørkremen sammen. Sett til side 1/3 av kremen hvorav en

drøy spiseskje farges rødt og resten av kremen farges grønt. Resterende 2/3 av smørkremen farges lysebrunt med brun konditorfarge.

Pynting av Reinsdyrkaken:

Start med å klemme på plass nese og øyne. Sett sløyfen på plass oppå kaken.

Ha den brune smørkremen i en sprøytepose (jeg brukte sprøytetipp Wilton 1M) og sprøyt ut håret oppå kaken.

Sett på plass ørene (sprøyt en ekstra stor topp med brun smørkrem på baksiden av ørene slik at de står oppreist).

Finn så frem hornene fra kjøleskapet og stikk dem ned i kaken bak ørene.

Fordel noen små, spiselige gullkuler oppå håret (se tips).

Ha den grønne smørkremen i en sprøytepose (jeg brukte sprøytetipp Wilton 4B) og sprøyt en krans langsmed nedre kanten av kaken.

Ha den røde smørkremen i en sprøytepose (jeg brukte sprøytetipp Wilton 12) og sprøyt noen små dotter på den grønne kransen.

Tips

♥ Rør minst mulig i kakedeigen for å sikre at du får en myk og saftig kake. Jeg brukte her elektrisk mikser, men bare helt kort (noen sekunder), til deigen ble jevnt blandet.

♥ For at Reinsdyrkaken skal bli riktig proporsjonert, bør du ha en kake som er smal og høy. Jeg brukte her to av disse **springformene** fra Patisse, som er 18 cm i diameter og som har ekstra høy kant.

♥ For å få festet bakepapir langsmed kanten er det praktisk å bruke **smalt bakepapir** (også fra Patisse). Smør formene først slik at bakepapiret fester seg til kanten av formen.

♥ De ferdigstekte kakebunnene renskjæres først på toppen, slik at de blir flate. Deretter deler jeg dem i bunner ved bruk av en **kakedeler** for at kakebunnene skal bli jevne.

♥ Siden denne kaken blir så høy, har jeg lagt et **tynt kakebrett** inni kaken. Når man skjærer kakestykker, kan man dermed skjære ned til kakebrettet, og få kakestykker som bare blir på halve høyden. Når man har skjært seg rundt hele det øverste laget av kaken, fjerner man kakebrettet, og kan starte på den nedre delen av kaken.

♥ Jeg bruker en **kakedrum** (Cake Drum) til å ha under kaken i stedet for å montere kaken direkte på et kakefat. Dette gjør det lettere å flytte kaken ut og inn av kjøleskapet, og det blir også lett å flytte kaken over i en kaketine.

♥ Det finnes **kaketiner** som er spesielt beregnet på høye kaker.

♥ For å få høye kaker noenlunde rette, kan det være lurt å bruke en **justerbar kakering (ekstra høy)**.

♥ Det trengs en del sjokoladekrem til denne kaken. Jeg smører først på et lag slik at kaken blir dekket og setter kaken i kjøleskapet til kremen har stivnet. Så legger jeg på et nytt lag som jeg jevner til med en **palettkniv** og en **smoother**.

♥ For å få festet hornene til kaken, lønner det seg å legge **blomsterwire** på den smeltede sjokoladen. Disse fås kjøpt i litt ulike tykkelser, jeg brukte noen som er 1,02 mm (18 gauge som det også kalles). Legg dem litt godt innpå sjokoladehornene og dekk over helt med smeltet sjokolade. Når sjokoladen da får stivnet, vil pinnene henge godt fast til hornene, slik at det bare er å stikke dem ned i kaken. Hvis pinnene er for lange, kan du bare bøye dem til i enden for å få dem kortere.

♥ Til å kjevle ut smått fondantpynt, er det veldig kjekt med en **liten rullepinne**.

♥ **Fondant** fås kjøpt i mange forskjellige farger (det går også an å bruke farget marsipan). Jeg brukte her **rød fondant** og en pakning med ulike **brun- og hudfargenyanser og sort**. Det er lurt å forme munn og øyne rett før du skal klemme dem på kaken, for da fester fondantpynten seg lett til sjokoladekremen.

♥ Bruk konsentrert konditorfarge (såkalt pastafarge). Jeg er veldig fan av **fargene til ProGel**, og brukte her **rød**, **grønn** og **brun**.

♥ Mine favoritt-sprøyteposer er **sprøyteposene til Funcakes**. Sprøytetippene jeg brukte er **Wilton 1M**, **Wilton 4B** og **standard rund tipp 12**.

♥ Min Reinsdyrkake fikk litt glam i håret. Jeg brukte noen gullkuler fra dette settet til **Happy Sprinkels**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/reinsdyrkake