Halloweenbløtkake



Ingredienser

Kakebunn:
♥ 3 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 1 dl kokende vann
♥ 3 dl hvetemel
♥ 1,5 ts bakepulver

Fyll:
♥ 3 ss nektarinsyltetøy (se tips)
♥ 5 dl vaniljekrem (se tips)
♥ 3 dl kremfløte

Pynt:
♥ 1 sort fondantlokk (se tips)
♥ 150 g marshmallows
♥ 250 g marsipan
♥ oransje konditorfarge (se tips)
♥ sort konditorfarge (se tips)

Fremgangsmåte

Kakebunn:
Visp tykk eggedosis av egg og sukker (piskingen tar ca. 20 min). Tilsett det varme vannet ved slutten av piskingen. Sikt i det tørre og rør deigen forsiktig sammen. Hell i en liten **rund form (20 cm i diameter)** med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca. 50 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kaken i 3 bunner. Bruk gjerne en **kakedeler** for å få jevne kakelag.

Fyll og pynt:
Smør **nektarinsyltetøy** på den nederste bunnen. Bre over ca. 2 dl av vaniljekremen. Pisk kremfløten til krem. Bland resten av vaniljekremen med ca. 1 dl pisket krem og fyll i det andre kakelaget. Ha resten av den piskede kremen over kaken. Lag gjerne toppen av kaken lett kuppelformet.

Dekk kaken med **sort fondantlokk**.

Ha marshmallows i en skål. Varm dem opp over vannbad eller i mikrobølgeovnen i ca. 1 minutt, til de begynner å smelte. Ta litt av den smeltede marshmallowsen mellom fingrene og spre den over toppen av kaken. Gjør dette gjentatte ganger så du får et "ekkelt" spindelvev-mønster over kaken.

Farg **marsipanen** oransje med **konditorfarge**. Kjevle ut marsipanen (bruk gjerne **kjevle med non stick**) og stikk ut flaggermus. Jeg bruker **stor utstikker** og **liten utstikker** for å få fine flaggermus! □□ Fest flaggermusene på kaken.

Bruk en tannpirker til å tegne øyne og munn med **sort konditorfarge** på noen marshmallows. Sett disse på toppen av kaken.

Sett kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Jeg har her fylt kaken med **hjemmelaget nektarinmarmelade**. Det går også fint å bruke ferdigkjøpt aprikosmarmelade. Poenget er at det skal være et syltetøy som er oransje i fargen.

♥ Bruk **hjemmelaget vaniljekrem** eller ferdigkjøpt.

♥ Utstyret jeg har brukt for å lage denne kaken finner du i nettbutikken til **Slikkepott.no**.

♥ Det er spesielt praktisk med **ferdig utkjevlet fondantlokk**. Du finner fondantlokk i mange ulike farger **HER**.

♥ Jeg kan også spesielt anbefale **fargene fra Progel**. Disse kommer i praktisk tube og gir fine farger selv med små mengder farge. Se stort utvalg av farger **HER**.

♥ Det er nesten umulig å få til fine flaggermus uten **utstikkere**, så disse anbefaler jeg deg å skaffe deg (se **HER** og **HER**). Se for øvrig et kjempestort utvalg av utstikkere i alle fasonger du kan tenke deg **HER**.

♥ Halloweenbløtkake bør fylles og pyntes samme dag som kaken skal serveres. Kakebunnen kan du gjerne bake i forkant og fryse ned.

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

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