



# Kake med julesmak

12 stykker



Enkel

● up to 60 Min.



Sett ovnen på 175 °C med varmluft.

## 1 Kakebunn av kanel:

Sikt hvetemel, bakepulver, salt og kanelkrydder godt sammen i en bolle. Ha romtemperert smør, sukker og brunt sukker i en annen bolle. Pisk blandingen sammen til den er lett og luftig. Tilsett ett egg om gangen og pisk godt mellom hvert egg.

Rør sirup og Taylor & Colledge Vanilla Bean Extract i eggmassen. Bland til slutt melblanding og melken vekselvis litt om litt av gangen, pisk mellom hver tilsetning.

Fordel deigen jevnt mellom to påsmurte springformer (22 cm), eventuelt med bakepapir i bunnen. Stek kakebunnen i ca. 20 minutter. Sjekk med et trespyd om kakene er ferdigstekt. Det må ikke være deig på spyden. La kakebunnene avkjøles helt.

Skjær de avkjølte kakebunnene i to like tykke bunner, slik at det blir fire kakebunner totalt.

## Ingredienser:

### Redskaper:

håndmikser  
22

### Smakfull kakebunn:

300 g hvetemel  
2,5 ts Dr. Oetker Bakepulver  
0,75 ts salt  
4 ts kanel  
170 g mykt smør  
140 g sukker  
60 g brunt sukker  
3 egg  
1 dl sirup  
1 ts Taylor & Colledge Organic Vanilla Bean Extract  
1,75 dl helmelk

### Vaniljemelk til pensling:

1 dl melk  
0,5 ts Taylor & Colledge Organic Vanilla Bean Extract

### Smørkrem med romessens og appelsinfyll:

400 g mykt smør  
500 g melis  
1 ts rom  
300 g appelsinmarmelade





## 2 Vaniljemelk til pensling:

Bland melk og Taylor & Colledge Vanilla Bean Extract sammen i en liten skål. Pensle blandingen over bunnen. Dette gjøres for å få en myk og saftig smak.

## 3 Smørkrem med romsmak og appelsinfill:

Pisk det myke smøret i noen minutter. Tilsett litt melis av gangen og pisk i ytterligere 10 minutter. Pisk til slutt romessens/ rom inn i smørkremen.

Legg den første kakebunnen på et serveringsfat og fordel 1/3 av appelsinsyltetøyet jevnt over bunnen. Fordel så 1/4 av smørkremen over. Topp med neste kakebunn og gjenta med syltetøy og smørkrem til alle kakebunnene er brukt. Fordel resten av smørkremen på toppen og sidene av kaken.

## 4 Julepynt:

Pynt kaken med små Dr. Oetker Taste of Christmas Julefigurer, små pepperkakehus og små grantrær laget av rosmarinkvister. Dryss toppen av kaken med Dr. Oetker Silver Strøssel 4 kammer.

