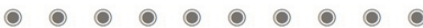




Kreativ vinterkake

ca. 10 kakestykker
up to 600 Min.

Vanskelig



1 Kakebunn:

Sett ovnen til 175 °C. Legg bakepapiret i en springform (diameter ca. 15 cm). Dekk kantene på springformen med en høy bakepapkant. Bland hvetemel, bakekakao og salt sammen. I en annen bolle blander du olje, brunt sukker, yoghurt, egg, vann og myntesmak. Hell alt i melblandingen og bland til du får en jevn masse. Hell røren i springformen og stek nederst i ovnen i ca. 40 minutter eller til den rå deigen fester seg til trepinnen presset til bunnen. Deretter kjøler du kakebunnen.

Ingredienser:

Kakebunn:

3 dl hvetemel
0,75 dl Dr. Oetker Bakekakao
0,5 ts salt
1 dl olje
2,5 dl brunt sukker
2 dl naturell yoghurt
2 egg str. M/L
1 dl vann
1 ts peppermyn-tearoma
1 ts Dr. Oetker Bakepulver

Kakefyll:

200 g Dr. Oetker Bakesjokolade Mørk
2 dl Q-Meieriene kremfløte
100 g hvit sjokolade

Gelé:

Dr. Oetker Gelatinblader
3 dl vann
0,5 dl sukker
1 ts peppermyn-tearoma
4 dråper Dr. Oetker Blå Konditorfarge
2 dråper Dr. Oetker Grønn Konditorfarge

Frosting og dekorasjon:

100 g smør
3 dl melis
0,5 ts Taylor & Colledge Organic Vanilla Bean Extract
50 g Dr. Oetker Hvit Sukkerfondant
50 g Dr. Oetker Hvit Sukkerfondant
Fargelegg den 200g av sukkerfondanten grønn
1 pakke Dr. Oetker Writing & Icing Decor
Dr. Oetker Silver Glitter Spray
200 g Dr. Oetker Hvit Sukkerfondant
1 Dr. Oetker Rød Konditorfarge
1 Dr. Oetker Grønn Konditorfarge





2 Kakefyll:

Varm opp fløten og hell i en bolle over de mørke sjokoladeknappene. Rør til den er jevn og la den avkjøles i ca 30 minutter, eller til sjokoladen er tykk, men lett å smøre på.

Del kakebunnen i tre deler. Legg den første bunnen på et serveringsbrett og fordel et tynt lag sjokoladefyll på toppen. Løft den andre basen og gjenta igjen. Form kaken ved å skjære en liten innsjø foran - la et tynnere lag kake ligge i bunnen av innsjøen. Form av den kuttete kaken til innsjøen med fjell og en liten øy. Dekk forsiktig hele kaken med sjokoladefyll. La kaken trekke i kjøleskapet i minst 30 minutter, eller til overflaten er stivnet og kald.

Smelt den hvite sjokoladen og mal bunnen av innsjøen med den. Legg folien eller bakepapiet tett rundt kaken og legg kanten av kakeformen oppå. Sett kaken i kjøleskapet for å vente.

3 Gelé:

La gelatinbladene mykne i kaldt vann. Varm opp vann og sukker i en kjele til sukkeret har smeltet og blandingen er passe varm. Løs opp de myknende gelatinbladene i væsken og fargelegg væsken med konditorfarger. Smak til med peppermynntearoma. La blandingen avkjøles til romtemperatur under omrøring.

Hell forsiktig en liten mengde avkjølt væske på innsjøen. Se etter væskelekkasje. Husk å tette lekkasjer før du tilsetter væske. Når du er sikker på den er tett, kan du tilsette resten av væsken og la den forme og avkjøle seg til neste dag.

4 Frosting og dekorasjon:

Pisk det romtempererte smøret til luftig skum. Tilsett melis og pisk videre i noen minutter. Smak til med vanilje. Fjern kaken fra pannen og smør ut frosting som skal ligne på snø. Med sukkerfondanten kan du lage litt gran, en liten hytte og en brygge (du kan få en brun sukkermasse ved å farge hvit med bakekakao). Lag dekorasjoner til hytten med dekorative geler. Avslutt med å spraye litt glitter spray på toppen av kaken.

