



Petal Cake

ca. 10 - 12 kakestykker



Enkel

● ● up to 150 Min.



Ingredienser:

Kakebunner:

7 egg
280 g sukker
225 g hvetemel
2 ts Dr. Oetker Bakepulver
200 g smør /margarin

Smørkrem:

1 dl vann
300 g sukker
4 eggehviter
450 g smør
1 økologisk sitron (saft og revet skall)
2 tuber Dr. Oetker Blå Konditorfarge

Fyll:

ca. 150 - 200 g
bringebærsyltetøy eventuell annen smak etter ønske

Dekor:

Dr. Oetker Colourful Numbers & Letters

1 Kakebunner:

Kle to springformer (Ø 18-20 cm) med bakepapir. Sett stekeovnen på 180 °C over- og undervarme, eventuelt varmluft.

Start med å piske eggedosis av egg og sukker. Pisk så lenge at det blir en tykk konsistens.

Mens eggedosisen pisker, smelt smøret. Hell det smeltede smøret i eggedosisen og rør sammen.

Ta ut vispen og sikt i mel og bakepulver. Sikt i litt etter litt, vend det inn med en slikkepott.

Fordel kakerøren i to like springformer kledd med bakepapir (ca. 18-20 cm).

Stek på 180 grader, over- og undervarme eller varmluft, midt i ovnen. Steketid ca. 35-45 minutter.

Ta kakene ut av formene og avkjøl de på rist.





2 Smørkrem:

Ha sukker og vann i en kjele, og mens dette blir varmt start å piske eggehviten i en egen bolle.

Pisk eggehviten til de har myke topper. Kok sukkerlaken til 117 grader. Tilsett sukkerlaken i en stråle mens du fortsetter å piske.

Pisk videre til massen har romtemperatur. Del smøret i terninger og ha det i bollen. Pisk til du har en lys og luftig smørkrem.

Ha i revet sitronskall og saften av en sitron. Pisk til alt er godt blandet.

3 Montering av kaken:

Del hver de avkjølte bunnene i to eller tre lag. Skjær av ujevnheter på toppen slik at du får rette flater. Legg bunnene sammen med syltetøy. Stryk kaken opp med smørkremen i et jevnt lag og sett kjølig.

Fordel smørkremen i tre skåler og farg to av skålene i forskjellig blånyanser. Ha kremene i tre sprøyteposer: blå1, blå2 og ufarget. Klipp hull, ca 1 cm.

Start med den mørkeste fargen nederst, sprøyt to kuler med smørkrem over hverandre. Fortsett med to kuler av den andre blåfargen og en kule ufarget til slutt. Kulene står nå i en rekke over hverandre.

For å lage kronblad-mønster: Bruk baksiden av en teskje, trykk ned midt på kulen og dra fra høyre mot venstre. Der hvor det dannes et søkk, sprøytes den neste rekken av smørkrem. Gjenta til du er rundt hele kaken. Dekorér så med fargede sjokoladebokstaver og tall.

