

Sockerkaka med blommor i smörkräm

En vacker vår- och sommarkaka. Kakan är en sockerkaka med en mild citronsmak, dekorerad med färska jordgubbar och vackert spritsade blommor

14 - 16 portioner



Lite träning krävs

● up to 50 Min.



Sätt ugnen på 160 °C varmluft.

1 Sockerkaka med citronsmak:

Sikta mjöl, salt och bakpulver ned i en skål och ställ åt sidan.

Vispa smör, socker och Vanilla Paste samman med en elvisp i ca. 5 minuter tills blandningen är vit och luftig. Tillsätt äggen ett i taget och vispa grundigt efter varje ägg. Vispa ned äggulor och citronarom.

Tillsätt mjölblandningen och vispa på låg hastighet tills smeten precis går ihop. Håll smeten i en smord kakform (ca. 2,5 l).

Grädda kakan mitt i ugnen i 50-60 minuter. Känn efter med en sticka om kakan är färdiggräddad. Det ska inte finnas smet på stickan. Om kakan börjar att få för mycket färg, innan den är färdig, så täck med aluminiumfolie under resterande gräddningstid.

Låt kakan svalna i formen så att kanterna håller sig mjuka.

Ingredienser:

Redskaber:

Sockerkaka med citronsmak:

300 g vetemjöl
0,25 tsk salt
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
250 g smör
300 g socker
2 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
5 st ägg , stuetempereret
2 st äggulor
3 tsk Dr. Oetker Citronarom

Citron smörkräm:

1 Förp. Dr. Oetker Base for buttercream
250 g smör
1 tsk Dr. Oetker Citronarom
Dr. Oetker gelfärger grön
Dr. Oetker gelfärger lila
Dr. Oetker gelfärger röd
cirka 3 - 5 st färska jordgubbar , skurna i halvor

② Citronsmörkräm:

Häll innehållet i en påse Base for Buttercream i en stor skål, tillsätt rumstempererat smör och vispa med elvisp i 4 minuter, tills smörkrämen är luftig. Vispa därefter ned citronarom.

Skopa över några matskedar av smörkrämen i en liten skål och färga med grön gelfärg. Lägg den i en spritspåse utan tyll. Klipp ett litet hål i påsen.

Fördela den resterande smörkrämen jämnt i 3 skålar. Låt den ena skålen förbli vit och färga de två andra med lila respektive röd gelfärg till önskade nyanser.

Ta ett stycke plastfolie och bred ut på bänken. Lägg den rosa smörkrämen på och bred ut det till en rektangel, lägg den vita smörkrämen ovanpå den rosa och bred ut den i ett jämnt lager över den rosa smörkrämen. Bred till sist över den lila smörkrämen över den vita. Rulla ihop plasten till en korv. Klipp av ena änden och lägg hela korven i en spritspåse med en rysk blomtyll.

Spritsa blommor på den avsvalnade kakan. Ta den gröna smörkrämen och använd för att fästa jodgubbshalvor på kakan, spritsa en stjälk med den gröna smörkrämen på varje jordgubbe.

Tip:

Det kan kräva lite träning för att använda en blomtyll så börja exempelvis med att spritsa ett ställe på kakan som inte är i fokus, om de första blommorna inte blir som du tänkt.