

Bundtcake med blomster i smørcreme

14 - 16 portioner



for let øvede

● Op til 50 Min.



Tænd ovnen på 160 °C varmluft.

1 Sandkage med citronsmag:

Sigt mel, salt og bagepulver sammen i en skål og sæt den til side.

Pisk smør, sukker og Vanilla Paste sammen med en håndmixer i ca. 5 minutter til blandingen er hvid og luftig. Tilsæt æggene et ad gangen og pisk grundigt efter hvert æg. Pisk æggeblommer og Naturlig Citronekstrakt i.

Tilsæt melblandingen og pisk ved lav hastighed til dejen akkurat er samlet. Kom dejen i en smurt bundtcake form eller randform (ca. 2,5 l).

Bag kagen midt i ovnen i 50-60 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Hvis kagen begynder at tage for meget farve, inden den er færdigbagt, så dæk den til med et stykke staniol under resten af bagetiden.

Afkøl sandkagen i formen, så siderne forbliver bløde.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
bundt cake form eller anden form på 2,5 l
2 Dr. Oetker engangssprøjteposer
1 russisk blomstertyl

Sandkage med citronsmag:

300 g hvedemel
¼ tsk. fint salt
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
250 g blødt smør
300 g sukker
2 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
5 æg str. M/L, stueterempereret
2 æggeblommer
3 tsk. Dr. Oetker Naturlig Citronekstrakt

Citron smørcreme:

1 pose Dr. Oetker Base for Buttercream
250 g blødt smør
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig Citronekstrakt
Dr. Oetker Concentrated Green Colour
Dr. Oetker Concentrated Violet Colour
Dr. Oetker Concentrated Red Colour
friske jordbær, skåret i halve

② Citron smørcreme:

Kom indholdet af en pose Base for Buttercream i en stor skål, tilsæt stuetempereret smør og pisk med håndmixer i 4 minutter, til smørcremen er luftig. Pisk derefter Naturlig Citronekstrakt i.

Tag et par spiseskeer smørcreme fra og kom i en lille skål. Farv smørcremen grøn med Concentrated Green Colour og kom den i en sprøjtepose uden tyl. Klip et lille hul i posen.

Fordel den resterende smørcreme ligeligt i 3 skåle. Lad den ene skål forblive hvid og farv de to andre med hhv. Concentrated Violet Colour og Concentrated Red Colour til ønsket farve opnås.

Tag et stykke husholdningsfilm og glat det ud på bordet, kom den lyserøde smørcreme på og smør det ud til et rektangel, kom den hvide smørcreme ovenpå den lyserøde og smør den ud i et jævnt lag over over den lyserøde smørcreme. Smør til sidst den lilla smørcreme over den hvide smørcreme (se videoen for guide). Rul smørcreme sammen til en pølse. Klip enden af og kom hele pølsen ned i en sprøjtepose med en russisk blomstertyl.

Sprøjt blomster på den afkølede kage. Tag den grønne smørcreme og brug den til at sætte halve jordbær fast på kagen, sprøjt en stilk med den grønne smørcreme på hvert jordbær.

Tip:

Det kan tage lidt øvelse at lære at bruge en blomstertyl, så start evt. med at sprøjte et sted på kagen hvor det ikke er så tydeligt, hvis de første par blomster ikke bliver så pæne.