


Regnbue fødselsdagskage

10 - 14 portioner

 avanceret●  Op til 75 Min.

Om opskriften:

Denne flotte og høje kage består af 6 bunde i hver sin farve, bundende skal altså bages i hver sin form. Derfor skal dejen laves af to omgange, så først bruger du halvdelen af ingredienserne til dejen og laver en portion, som farves i tre farve og bages i tre springforme (ø 18 cm). Når de er bagt og befriet fra formene vaskes formene og der laves endnu en portion dej af de resterende ingredienser og de sidste tre bunde bages. Det er måske lidt omstændigt, men til gengæld får du en farvestrålende kage ud af det!

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
3 springforme; ø 18 cm
paletkniv
Dr. Oetker engangssprøjtepose

Regnbue top og fondantpynt:

2 pakker Dr. Oetker Hvid fondant (500 g)
Dr. Oetker Concentrated Red Colour
Dr. Oetker Concentrated Orange Colour
Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour
Dr. Oetker Concentrated Green Colour
Dr. Oetker Concentrated Blue Colour
Dr. Oetker Concentrated Violet Colour
evt. lidt flormelis til udrulning
Dr. Oetker Mandelaroma, vodka eller vand - bruges til "lim"

Farverige kagebunde:

230 g blødt smør
230 g sukker
4 æg str. M/L
½ tsk. fint salt
300 g hvedemel
4 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
90 ml sødmælk
Dr. Oetker Concentrated Red Colour
Dr. Oetker Concentrated Violet Colour
Dr. Oetker Concentrated Blue Colour
Dr. Oetker Concentrated Green Colour
Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour
Dr. Oetker Concentrated Orange

1 Regnbue dekoration i fondant:

Bemærk at fondantpynten skal tørre natten over. Så lav den dagen før kagen skal bruges.

Del fondanten i 6 lige store dele. Tag et stykke fondant, ælt det blødt og smidigt og tilføj lidt Concentrated Red Colour. Ælt farven ind i dejen med hænderne – drys lidt flormelis på bordet hvis det bliver for klistret. Tilføj mere farve indtil den ønskede nuance opnås.

Ælt også farve ind i de resterende 5 fondantklumper, så der til slut er fondant i rød, orange, gul, grøn, blå og lilla.

Del hver fondantkugle i 2, kom husholdningsfilm og halvdelen og læg den til side – den skal bruges senere. Gentag med de 5 andre farver.

Rul de resterende halvdele af de 6 stykker farvede fondant til 20 cm lange og ½ cm tykke pølser. Tag en lille flaske fx Dr. Oetker Naturlig Vaniljeekstrakt eller Rom Aroma, læg flasken på en bageplade med bagepapir. Læg først den lilla fondantpølse over flasken, så den buer henover flasken, kom derefter den blå fondant ovenpå den lilla, gentag med den grønne, den gule, den orange og til slut den røde. Når regnbuen er formet, skæres kanten af regnbuen lige med en kniv, så regnbuen bliver ca. 10 cm høj.

Hæld en lille smule alkohol, fx Mandelaroma eller vodka (alternativt kan der bruges koldt vand), op i en lille skål. Brug en lille pensel til at pensl en lille smule ind mellem lagene af regnbuen, så lagene "limes" sammen. Der skal kun bruges en lille smule ellers bliver fondanten for klistret.

Tag 2 tandstikker og stik dem ind i hver side af bunden af regnbuen – således at regnbuen kan blive sat fast på toppen af kagen.

Tag fondanten der blev pakket ind i film. Rul hver farve til en pølse på ca. 1 cm i tykkelse. Skær pølserne over i 1 cm brede stykker og rul hver klump til en kugle. Placér kuglerne på en bageplade med bagepapir på. Fortsæt til alt fondanten er trillet til kugler.

Lad regnbuetoppen og kuglerne lufttørre natten over.

Colour

Nem smørcreme:

2 poser Dr. Oetker Base for Buttercream
500 g blødt smør

Pynt:

Dr. Oetker Rainbow Mix

② Farverige kagebunde:

Tænd ovnen på 180 °C almindelige varme eller 160 °C varmluft.

Pisk halvdelen af smørret (130 g) sammen med halvdelen af sukkeret (130 g), til det er lyst og luftigt. Tilføj 2 æg, et ad gangen og en ¼ tsk. salt, pisk godt imellem hvert æg. Sigt 150 g mel og 2 tsk. bagepulver i og vend dejen sammen. Vend derefter 45 ml mælk i indtil konsistensen er blød og glat.

Fordel dejen ligeligt i 3 skåle - vej gerne dejen af. Giv hver dej sin egen farve ved at dryppe Concentrated Colours i, til den ønskede farve opnås (der skal ca. 8 g i). Fordel dejene i 3 smurte springforme (Ø 18 cm) med bagepapir i bunden og glat overfladen ud.

Bag kagerne i ca. 15 minutter til de er let gyldne og faste i teksturen. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Lad bundende køle i formen i 5 minutter og befri dem derefter fra formene og lad dem køle helt af på en bagerist.

Gør formene rene og gentag derefter processen med den sidste halvdel af ingredienserne, og brug de sidste 3 geléfarver. Så der i alt bliver 6 bunde i hver sin farve.

③ Nem smørcreme:

Bland stuetempereret smør og Base for Buttercream i en stor skål og pisk med håndmixer i 4-5 minutter, til smørcremen er luftig.

4 Samling af kagen:

Brug en paletkniv og fordel et tyndt lag smørcreme over den lilla, blå, grønne, gule og orange bund. Placér bundene ovenpå hinanden på et kagefad. Start med den lilla, derefter blå, grøn, gul, orange og slut af med den røde.

Smør hele kagen op med et meget tyndt lag smørcreme, det gør ikke noget at der er krummer i og at kagen ikke bliver dækket ordentligt. Dette lag er et såkaldt "crumb coating", som fanger kagekrummerne. Sæt kagen på køl i ca. 30 minutter. Når smørcremen har sat sig kan der tilføjes endnu et lag smørcreme på hele kagen. På grund af den første "crumb coating" er det nu meget nemmere at få en glat og pæn opsmørring uden krummer i smørcremen. Start på toppen af kagen og bevæg dig ned ad siderne. Brug paletkniven til at skrabe overskydende smørcreme af, så kagens overflade bliver pæn og jævn. Kom den resterende smørcreme i en sprøjtepose.

Placér den tørre fondant regnbue på toppen af kagen ved forsigtigt at trykke tandstikkerne ind i kagen, så regnbuen sidder fast. Placér fondant kuglerne rundt om kagen fornedet og pres dem let ind i smørcremen.

Tag sprøjteposen med smørcreme, klip et hul på ca. 1 cm og sprøjt skyer af smørcreme på toppen af kagen, ved hver ende af fondant regnbuen. Drys med Rainbow Mix krymmel eller Party Mix krymmel.