



Hvit festkake

ca. 8 porsjoner

Middels

ca. 80 min. (ekskl. evt. steke- og avkjølingstid)



Bunn:

4 egg
400 g sukker
240 g smør
3 - 4 ss Dr. Oetker Bakekakao
400 g hvetemel
5 dl kulturmilk
1 1/2 ts Dr. Oetker Natron
1 1/2 ts Dr. Oetker Bakepulver
2 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker
1/2 ts salt

Ostekrem:

400 g philadelphiaost, kald
300 g smør, romtemperert
3 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker
400 g melis

Til fyll og dekor:

200 - 300 g jordbær
Dr. Oetker Geléhjerter

1 Bunn:

Start med å smelte smøret og la dette avkjøles litt. Pisk romtempererte egg og sukker til stiv eggedosis. Start med middels hastighet og øk til høy hastighet etter noen minutter. Det hele tar ca 7 minutter. Vend smøret forsiktig inn i eggedosisen med en slikkepott. Vend vekselvis inn resten av de tørre ingrediensene, og kulturmilk.

Smør 3 stk 20 cm store kakeformer godt, og kle de med bakepapir. Stek kakebunnene nederst i ovnen på 180 °C i ca. 30 minutter. For å sjekke om kakebunnene er ferdig, kan du stikke en kakepinne i midten av kaken. Om den kommer ut tørr, er den ferdig og kan tas ut. Hvis ikke lar du den stå litt til. Avkjøles helt. Bunnene kan fint lages dagen i forvei. Bare pakk de inn i plastfolie før du legger de i kjøleskap natten over.

2 Ostekrem:

Visp smøret kraftig til det blir lyst og luftig. Det tar ca. 2-3 minutter. Tilsett melis og fortsett å visp i 3-5 minutter til blandingen igjen er lys og luftig. Tilsett så Philadelphia-osten og visp til kremen blir jevn og glatt. Dette tar bare noen få sekunder. Piskes det for lenge så kan kremen bli for løs.

3 Fyll og dekor:

Del jordbærene opp i passe store biter. Plasser en bunn på et kakefat. Smør på et lag med krem, legg på rikelig med jordbær og gjenta med alle bunnene. Smør så et lag krem rundt hele kaken. Ha resten av kremen i en sprøytepose med en stor rund tipp/ eller bare klipp et hull i enden av sprøyteposen. Sprøyt topper rundt hele kaken. Bruk en spiseskje og dra kremen på hver topp innover mot midten av kaken. Lag en ny ring med topper og gjenta prosessen. Pynt kaken med fine gelehjerter fra Dr. Oetker.



III. 1

