A·klassen

Oppskrift

Sprinkle drip cake

soulcake

Utstyrsliste

Her er en liste med alt utstyret du trenger for å lage en Sprinkle drip cake og/eller andre høye kaker! Noe av utstyret finnes det alternativer til, mens andre ting kan det være lurt å investere i. Husk at for eksempel kjøkkenmaskin kan kjøpes brukt!

Utstyr du trenger
– som du kanskje har på kjøkkenet!

- Brødkniv
- Bakepapir
- Teskje
- Kluter
- Skarp kniv (helst ca. 20cm.)
- Høyt glass som tåler varmt vann
- Kjele til vannbad
- Liten Kjele

I tillegg trenger du noe mer utstyr for å utføre jobben. Husk at disse redskapene kan brukes til all verdens kaker. Kjøper du noe av god kvalitet har du så du kan lage kaker resten av livet!

- Kjøkkenmaskin eller elektrisk visp. En kjøkkenmaskin vil gjøre jobben mye enklere. Du trenger helst både K-visp/slikkepottvisp og ballongvisp til maskinen.
- Bakeboller. Helst av glass eller rustfritt stål.
- Slikkepott
- Kakeformer 13 cm. Helst helstøpt med høy kant. I kurset bruker vi PME rund helstøpt kakeform 13 cm.
- Fettspray. I kurset bruker vi PME release-a-cake.
- Kakefat/brett. I kurset bruker vi Cacas kakebrett runde tykke 25 cm. Om du går for et annet kakefat – pass på at det er helt rett!
- Kakering. I kurset bruker vi Kakering i stål 10-18 cm fra Dr.Oetker.
- Spatel. I kurset bruker vi Wilton spatula 33 cm i vinkel.
- Kakeskrape. I kurset bruker vi Lissie Lou kakeskrape metall (style 0)
- Snurrebrett. I kurset bruker vi Cacas Kakefat på stett, Roterende 32 cm. Finnes alternativer som f.eks snurrende pizzabrett. Jo stødigere fat, jo lettere blir det.
- Konditorfarge. I kurset bruker vi Progel Claret og Wilton white icing color. Bruk fantasien og bland deg frem til de fargene du synes er fine!
- Drip-flaske eller sprøytepose. (Drip-flaske kan kjøpes hos feks amazon, ebay, ikea. Evt. kan du skylle en Ketchup-flaske, eller lignende, godt)
- Sprinkles av ulike farger/preferanser. I kurset bruker vi Twinkle miniperler rosa og hvit, Twinkle sand rosa, Twinkle perler rosa og Funcakes blomster mix hvor vi har plukket ut de rosa. Bruk de fargene du liker!
- Sprøyteposer. I kurset bruker vi OneWay comfort clear 30x17 cm.
- Sprøytetipp. I kurset bruker vi tipp 1M. Her også kan man variere med mange forskjellige typer!

Ingredienser

Soulcake sjokoladekake (13 cm form)

200 g Hvetemel
160 g Sukker
160 g Brunt sukker
1,5 ts Bakepulver
70 g Bakekakao
1 ts Natron
4 ts Vaniljesukker
0,5 ts Salt
2 Egg
85 g Rapsolje
215 g Kefir
180 g Kaffe (8g instant kaffe i vann)

Cream cheese frosting

250 g smør
375 g melis
375 g naturell kremost
2 ss vaniljepasta
Ca 2 pakker knust Oreo-kjeks

Swiss meringue buttercream

6 eggehviter
300 g sukker
450 g smør
4 ss vaniljepasta
Noen dråper konditorfarge

Hvit sjokolade-drip

40 g kremfløte
88 g hvit sjokolade
Noen dråper hvit konditorfarge + noen dråper ønsket farge

Fremgangsmåte

Del 1: Bake kakebunner

Begynn med å forvarme ovnen. Sett på 175 grader (over/undervarme) med rist midt i ovnen. Så kan du måle opp ingredienser. Ha alle de tørre ingrediensene i bakebollen med K-visp eller slikkepottvisp, og miks på lav hastighet til alt det tørre er godt blandet. Ha oppi egg, olje og kefir. Miks på medium hastighet til du får en klumpfri røre. Kok vannet og hell deretter over kaffen. Så tar du kaffen oppi bakebollen og rører alt på lav hastighet til du har en glatt og ganske tynn røre. Røren skal være tynn. Det er fordi det er mye veske, som igjen gjør at kaken blir ekstra saftig.

Spray formene med formfett og fordel røren på 2 former. Sett formene på rist midt i ovnen og sett timeren på 25 minutter. Ovner fungerer veldig forskjellig, og det er derfor greit å sjekke selv underveis. Dette er også en metode for å bli kjent med ovnen din og hvordan den steker. Hos de aller fleste vil det ta ca. 35 minutter å steke kaken ferdig. For å teste kan du bruke en grillpinne. Om du har en grillpinne av stål kan det være greit å ta ut kaken så fort det ikke lenger er smuler på pinnen. Er det en trepinne kan du ta ut kaken når det så vidt er litt smuler på pinnen. Dette er fordi en trepinne er mer klebrig og kaken må steke lengre før du får ut en helt «ren» pinne.

Vent i fem minutter før du slår ut kakebunnene. Bruk en vanlig kniv for å skjære langs kantene så kaken ikke sitter fast. Bruk et håndkle rundt, så du ikke brenner deg før du fort snur formene på hodet og dunker ned i risten. La kaken forsiktig falle ut uten å dra formene for fort opp. Da får du helt perfekte kakebunner.

Nå skal bunnene romtempereres i minimum 1-1,5 time før vi kan begynner med kremen.

Del 2: Prep

Når kakene er romtemperert kan vi begynne å gjøre klar til å fylle kaken med krem. Finn frem en brødkniv, bakepapir, kakering og kakebrett. Vi skal totalt ha fire kakebunner, som vil si at vi må kutte de to vi har nå, i to. Skjær først et tynt lag av toppen på kaken. Dette er stekeskorpen, som er kjempegod som snacks, men gjør at kaken ikke er like god og myk inni. Deretter kan du dra kniven forsiktig rundt der du anser som midt på kaken. Når du har et snitt du tror er ganske jevnt rundt hele, så kan du skjære igjennom. Nå skal vi sitte igjen med fire bunner.

Sett kakeringen over en av kakebunnene og juster ringen til bunnene så de matcher i størrelse. Sett nå kakeringen oppå kakebrettet. Hvis ringen er litt løs kan du for eksempel sette på en hårklype eller litt teip. Det er viktig at ringen ikke løsner når vi fyller kaken. Nå kan du ha i bakepapir, nok til å dekke hele innsiden av ringen. Klipp av i høyden ca. der du tenker at du vil fylle kaken til.

Da er du klar til å lage Oreo-kremen!

Del 3: Oreo-krem

Før du lager denne kremen kan det være en fordel å romtemperere smøret. Mål opp og la det stå i romtemperatur til det er smøremykt. Ha Oreo i en food processor eller i en sprøytepose (vanlig brødpose vil sprekke) og deng ut alle indre demoner! Mål så opp resten av ingrediensene. Ha smøret i bakebollen med K-visp eller slikkepottvisp (sistnevnte vil være en fordel pga smøret) og pisk smøret på høy hastighet til det blir nesten hvitt og fluffy. Ha oppi melis og pisk på LAV hastighet først, og deretter høy etter at melis sitter fast i smøret. Det trenger ikke å piske lenge, kun til det ikke er klumper av melis. Så kan du ha oppi kremosten. Det er superviktig at kremosten kommer rett fra kjøleskap, ellers kan kremen bli suppete. Pisk på høy hastighet i et minutt maks. Det er viktig av kremosten ikke blir overpisket. Ha til slutt i både vaniljepasta og knust Oreo. Miks kun til alt er godt blandet. Så har du en ferdig Oreo-krem! Ha kremen oppi en sprøytepose, så er du klar til å fylle kaken.

Del 4: Stable/bygge kaken.

Det er viktig at dette stadiet ikke tar for lang tid, da kremen vil smelte. Prøv å holde prosessen til max 10 minutter før du setter kaken i kjøleskapet.

Et lite triks for best resultat er å bruke bunnen fra begge originalkakene som bunn og topp når vi nå skal stable kaken. Spesielt viktig er toppen av kaken da dette er den delen som er mest utsatt for luft. Begynn med den ene bunnen på brettet, og tre bakepapiret du allerede har klippet til, forsiktig rundt. Tre deretter ringen over og stram til om nødvendig. Dette er i grunn den mest klønete delen av hele prosessen. Gjenta prosessen hvis papiret ikke er rett.

Klipp et hull ca. 2-3 cm opp på posen fra tuppen. Hvor mye krem ønsker du i kaken? Vi foretrekker ca. like mye krem som kake! Noen foretrekker mindre, andre mer.

Vi anbefaler i utgangspunktet å ikke ha mer krem enn kake, da kremen er veldig tung, og du kan få en vrien kake å jobbe med etterpå. Begynn i midten og press en «dært» omtrent så høyt du tenker at du vil ha kremen. Da er det lettere å se omtrent hvor mye det blir. Jobb deg så ut fra midten, rundt og rundt helt til kanten.

Så kan du legge på lag to og tre. Når du legger i bunnene, bruk hele håndflaten under kakebunnen. Dytt så mot veggen på ringen og slipp. Bruk hånda til å dytte på plass kakebunnene. Press litt ned på hele bunnen for å passe på at den sitter godt fast i kremen under.
På siste lag så husk å legge bunnen med bunnsiden opp. Den delen har mer stekeskorpe så du får en enda mer lufttett kake.

Ha så på et lite lag med plastfolie (evt beeswrap eller annet som er lufttett) og pass på at alle deler av kaken er tildekket.

Til slutt skal kaken inn i kjøleskap og stå der i minimum åtte timer! Ikke la deg friste til å ta den ut tidligere. Det kan gå før, men også ikke. Etter åtte timer er du helt sikker. Et godt tips er å steke kaken og fylle den kvelden før pynting, så kan kaken stå å kjøle seg mens du sover.

Del 5:
Lage swiss meringue buttercream/smørkrem

Kremen vi har utenpå kaken bør være enten en smørkrem eller en sjokoladeganache. Grunnen til det er at kremen bør ha en såpass høy fettprosent at den blir stiv i kjøleskap. Slik som smør og sjokolade blir.

Vi foretrekker å bruke en Swiss meringue buttercream. Den består av en marengs, smør og vanilje. Her kan du også fint tilsette smeltet sjokolade om du ønsker det.

Vi begynner med å romtemperere smøret. Det bør være relativt mykt på samme måte som med kremostkremen. Skjærer du smøret i kuber vil det gå raskere. Om du klarer å dytte igjennom smøret med en gaffel uten for mye motstand er smøret klart. Det bør heller ikke være helt suppe.

For å lage marengsen trenger vi en kjele, en bolle i glass eller stål som passer til kjelen (men ikke går helt ned) og et sukkertermometer. (evt. annet mat-termometer som måler svært nøyaktig). Knekk eggene og ha eggehviten i bollen som bør være helt ren og fettfri.

Hvis du får bittelitt plomme i eggehviten kan du prøve å lirke det opp med et av skjellene, men om det kommer mer enn en dråpe bør du begynne på nytt.

Ha så sukkeret oppi eggehviten og pisk godt med en visp. Ha ca.2 cm vann i kjelen å sett den på kok. Når det begynner å boble, sett varmen ned til det bare så vidt putrer litt. Ha så bollen over vannbadet og rør kontinuerlig de første minuttene så eggene ikke koker. Massen vil etter hvert bli glattere og tynnere. Når det skjer, bruk sukkertermometeret for å sjekke temperaturen. Massen skal bli 72 grader før vi tar den av. Da er eggene varmebehandlet og trygge å spise for alle. I tillegg er sukkeret smeltet, og du unngår kornete krem.

Det er ikke farlig om det blir noen grader varmere, men blir det for varmt er det lett for at teksturen på kremen forandrer seg noe. Den kan for eksempel blir våtere og litt vanskelig å jobbe med. Så bruk termometeret hele veien og ta bollen av så fort det når 72 grader.

Ha massen direkte oppi bakebollen og pisk med ballongvisp. Begynn på medium høy hastighet så slipper du å få sukkermasse overalt. Det er også varmt, så pass på! Når massen begynner å bli hvit kan du sette på full speed og la det piske i en 5-7 minutter til du har en fluffy og helt stiv marengs. Du burde kunne snu bollen på hodet uten at det skjer noe. Sett på full speed igjen og ha oppi litt og litt smør. Når kan det hende det ser ut som alt skiller seg. Det er helt vanlig og skjer før smøret har fått lov å piske lenge nok. Når du har hatt oppi alt smøret kan du piske til kremen har fått en nesten hvit farge og er glatt, skinnende, myk og fluffy. Så har du oppi vaniljen og pisker til alt er godt blandet.

Til slutt har vi oppi fargen. Her kan du blande for hånd, men om du bare skal ha én farge er det veldig mye mer behagelig å blande farge i maskinen.

Husk at når du har en krem hvor du er avhengig av riktig tekstur vil det alltid være en fordel og bruke gele eller pulver farge, og ikke vannbasert. I kurset bruker vi Progel i fargen Claret. Den gir en dyp rosafarge. Ellers finnes disse i alle mulige farger, så her er det bare å slå seg løs. Med en geléfarge trenger du kun bittelitt.
MERK: Vi bruker stort sett bare ett knivsodd farge til denne mengden krem! Ha oppi litt først og jobb deg oppover. Det er lettere å legge til litt mer farge enn å ta bort.

Pisk kremen og farge til du har en helt jevn farge over alt. Så kan du ta bollen av maskinen og piske litt for hånd med en slikkepott for å slå ut luftboblene fra kremen. Nå er kremen helt ferdig og klar til å trekke kaken!

Ta frem snurrebrett, spatel, og skrape i tillegg til en klut og varmt vann. Ta kaken ut av kjøl og ta av plast/ lufttett materiale og deretter ringen. Det er mulig du må løsne litt på den før du drar av. Deretter drar du bake-papiret forsiktig av.

Ikke fortvil om det ser ut som om du har masse krem på en side og mindre på den andre. Det ser mye ut der du har presset bunnen imot og kremen blir presset ut på siden. Inni er det omtrent like mye krem.

Del 6: Smøre kake – crumbcoat og oppsmøring

Først gjør vi en crumbcoat. Det er en mindre viktig del, men et godt utgangspunkt for å øve seg på å smø-re. Du trenger ikke kjempemasse krem til crumbcoat. Denne delen er mest for å samle smulene så de ikke kommer i ytre lag av kremen. Og for å lage en fin form og et godt utgangspunkt for runde to med krem.

Begynn med en «dært» krem på toppen av kaken. Bruk spatula til å bre det fint utover toppen. Snurr så på brettet samtidig som du holder spatulaen i midten på toppen av kaken, med litt vinkel. Da har du et ok utgangspunkt oppe. Deretter kan du ta på litt krem på alle sider enten med slikkepott eller spatula og bre det opp og ned til du har dekket hele kaken med krem. Ta nå frem skrapen for å glatte ut kremen. Det kan være litt vrient å få helt teknikken på det, men det er faktisk litt som å sykle. Her må du bare prøve deg litt frem, og så sitter det.

Pass på å holde skrapen i riktig vinkel. Den skal stå så nærme 90 grader som mulig. Pass på at den ikke glipper opp på noen sider, men står helt rett på brettet. Så handler det litt om hvor mye press du bruker for å skrape. Dytter du for hardt, vil du dra av all kremen, og dytter du for lett får du det ikke jevnt og fint. Så en mellomting. På crumbcoat så har det egentlig ikke så mye å si. Her vil du egentlig presse litt hardere så du ikke har alt for mye krem. Så det blir det litt nøyere på del to.
Når du begynner å se kaken eller kremen litt igjennom kremen har du et godt utgangspunkt for en crumbcoat. Prøv også å se kaken rett foran i fra for å se om du har en fin og rett sylinderform. Avslutt crumbcoaten med å dra inn kantene øverst og innover på toppen av kaken. Sett kaken i kjøleskap i minimum 15 minutter.

Når kremen har stivnet kan du begynne på del 2. Her tar vi flere runder for å få best mulig resultat. Begynn slik som på crumbcoat og smør utover toppen. Snurr med brett og hold spatula i vinkel. Dekk alle sidene og pass på at skrapen står riktig. Så kan du begynne å skrape. Begynn forsiktig for å kjenne ca. hvor mye du drar. Så kan du dra et par ganger til.

NB! Pass på å dra av kremen på skrapen imellom hver gang, ellers kommer du ingensteds. Krem drar krem, så om du har mye krem på skrapen drar du bare den samme kremen rundt og vil aldri få glattet ut skikkelig. Nå ser du kanskje et par hull her og der. De fyller vi inn med mer krem og drar igjen. Det er en fordel å ikke bruke mer en 5-10 minutter på dette fordi kaken inni er kjølig og fungerer som et kjøleelement, som vil si jo kaldere kremen utenpå blir, jo vanskeligere blir det å skrape.

Når du begynner å bli fornøyd med formen på kaken og du har minimalt med hull kan du begynne å tenke på å dra siste tak. Da vasker du skrapen i varmt vann og tørker godt av. Dra helt lett på hånda hele runden rundt for å få et helt glatt og shiny resultat.
Hvis du ser at det begynner å skjolde seg i fargen og at kremen ser nesten porøs ut har kaken blir litt for kald. Da kan du enten ta kremen av og ta et nytt lag, eller bare et nytt lag utenpå kremen du har. (Litt avhengig av hvor mye krem du ønsker). Uansett vil det være lettere å jobbe med en ny krem.

Da har du en ferdig oppsmurt kake. Pass på å IKKE gjøre noe med kantene! De skal skjæres etterpå. Sett kaken i kjøleskap på nytt i minst 30 minutter.

Når kaken har stått i minst 30 minutter kan vi ta den ut for å skjære kantene. Til det trenger vi et glass/beger eller lignende med varmt vann, en skarp kniv og en ren klut.

Sett kaken på snurrebrettet og begynn å dra kniven helt øverst i kanten. Hvis du blir for ivrig kan du risikere å skjære helt ned til kakebunnene. Jobb litt og litt til du får en jevn og rett overflate. Skyll av kniven innimellom og tørk. Så drar du helt forsiktig rundt kanten til du får en skarp og fin kant. Du trenger ikke være veldig nøyaktig på denne drip-kaken da vi uansett skal dekke lokket, men det er god øving om du skal lage en kake uten drip!

Nå skal kaken tilbake på kjøl i 15 minutter, og så er vi klare for å lage drip.

Del 7: Drip

Drip er det vi kaller den glasuren som renner nedover kanten. Den kan gjøres på mange måter, men vi liker best å lage en tynn sjokoladeganache og så bruke en flaske til å helle over. Da får du en mer kontrollert drip, med et mindre tilfeldig utseende. Noen liker bedre en organisk/naturlig look. Da kan du for eksempel bruke en skje eller bare helle glasur og la den renne ut forbi kanten.

Vi begynner med å lage sjokoladeganachen. Hell fløten i en kjele og sett på laveste varme. La det koke til det bare så vidt begynner å putre. Ta den så av platen og ha oppi sjokoladen med en gang. La det stå i 1-2 minutter før du begynner å røre. Rør forsiktig med en slikkepott til du får en glatt masse.
Det kan hende det er et par små biter igjen. Sett da kjelen tilbake på koketoppen på lavest mulig varme og rør hele tiden nedi bunn for å unngå at det svir seg. Hvis du merker at det begynner å koke/steke, ta den av med en gang og rør så det holder seg gående. Hvis du har mikrobølgeovn, kan du unngå denne prosessen ved å sette på lav varme i et par minutter og røre godt. Eventuelt gjenta prosessen til ganachen er helt klumpfri.

Da er ganachen glatt og fin, så da skal vi ha oppi farge med en gang. Fargen mikser seg nemlig bedre når massen er varm. Vi har oppi litt hvit-farge for å bli kvitt gulskjæret fra den hvite sjokoladen. Så har vi oppi litt rosa farge. Her er det snakk om en liten dråpe. Det er veldig lett at det blir for mye, så igjen, begynn med lite og jobb deg oppover.

Rør godt i blandingen til det ikke lengre er noen falminger i fargen. Kjenn på kjelen, hvis den så vidt er litt lunken kan du helle blandingen oppi flasken og ha på korken. Så kjenner du en gang til på flasken for å forsikre om at den ikke er for varm. Så vidt litt lunken er ønsket varme. Er den helt kald/romtemperert vil drippen blir veldig tykk og kort da den vil stivne med en gang.

Her kan du velge om du vil sitte eller stå. Vi foretrekker å sitte, for å ha mer kontroll på armen. Hold flasketuppen mot kaken og baksiden mot deg. Begynn oppå toppen av kaken og begynn å klemme veldig forsiktig. Klem så vidt litt mer hver gang du kommer mot kanten. Hvis du vil ha forskjellige lengder så kan du variere litt hvor hardt du klemmer. Så når du har kommet hele veien rundt, så bare samler du de to siste ved og dra opp på toppen av kaka. Klem ut litt ganache på toppen og bruk en teskje eller liten spatula til å bre det utover til du når drippen på kanten. Når du er ferdig med drippen skal kaken igjen i kjøleskap i minst 1 time.

Del 8: Finish finale!

Da var det klart for den morsomste delen av hele kaken, nemlig finishen. Det er spesielt gøy når kaken begynner å bli ekstra fin på slutten. Her er det også bare å slippe kreativiteten løs. Vi viser nå vår måte å lage en Sprinkle drip cake, men det er jo endeløst med muligheter!

Vi begynner med sprinkles. Vi liker å blande vårt eget. Vi blander alle de små perlene i en skål og de store i en annen. Det er fordi de små ofte havner på et sted og de store på et annet om vi blander alt sammen med en gang. For å unngå å få sprinkles i hele huset, så tar vi et dypt stekebrett /lokk eller lignende, og setter det under snurrebrettet.
Vask hendene godt og bruk en krum hånd til å dytte på små sprinkles rundt hele kaken til du er fornøyd med mengden. En kan også dra litt opp så det 'fader' litt ut. Bruk en ren pensel (for eksempel ren sminke/malekost) og børst overflødig sprinkles av fatet. Hvis stekebrettet er rent kan du samle opp sprinkles for å bruke på nytt!

Så tar du de større perlene/sprinkles om du ønsker det og setter på en og der du synes det passer. Vi setter dem litt tilfeldig plassert rundt forbi.

Så bruker vi resten av sprinkles til å helle på midten oppå kaken. Bre det litt utover – til ca. 1 cm unna kanten.

Til slutt skal vi lage kremdotter på toppen. Vår favoritt til disse er tip 1M. Da trenger vi en sprøytepose. Vi tar tippen oppi og klipper til hull slik at tippen stikker ca. 2/3 ut av posen.
Nå kan du enten bruke samme krem vi hadde i stad, eller farge den litt til. Vi liker å ha en litt mørkere rosa, og tar derfor og blander oppi litt mer Claret. Så har vi kremen oppi posen og begynner å sprøyte her på bakepapir først for å øve litt. Det er en fordel å ikke ha kjempe mye i posen. Gjør små sirkulære bevegelser mens du drar sakte oppover. En kan med fordel øve litt før man begynner på kaken.

Så begynner vi det vi tenker skal være foran på kaken. Sprøyt en dott og fortsett ved siden av så tett du ønsker. Det er ofte lettere å avslutte hvis du har de litt tett. Pass på å ikke gå utenfor kanten. Det kan hende den siste blir litt mindre eller større, men det ser man ikke.

Og der er du i mål med en nydelig Sprinkle drip cake med supersaftig sjokoladekake og verdens beste Oreo-krem! Da er det bare å servere.

Kaken smaker aller best i romtemperatur, så husk å ta kaken ut av kjøleskapet omtrent en time før du skal servere den. Håper det smaker!

Tusen tusen takk for at du ville være med å lage kake! Har du spørsmål så er vi på forumet på A-klassen for å svare på det vi kan. Håper du lærte noe nytt og baker en skikkelig WOW-faktor kake!

Virtuell klem fra Ragnhild og Sunniva

soulcake

A·klassen