



Flaggkake

Det er Norge i rødt, hvitt og blått! Dette er den ultimate kaken til nasjonaldagen. Ikke bare smaker den kjempegodt, gjestene vil garantert bli begeistret og komme i feststemning når de ser flagget inni kaken. Og du, det er enklere å få til enn du kanskje tror

 MIDDELS

Steg for steg



Slik gjør du

- ① Pisk egg og sukker til tykk eggedosis
- ② Ha rød konditorfarge i den røde bunnen, og blå konditorfarge i den blå bunnen
- ③ Sikt mel og bakepulver og vend dette forsiktig inn i den røde og blå eggedosisen
- ④ Ha rørene i smurte kakeformer som har bakepapir i bunnen. Stek kakene på rist midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 min (sjekk med en tynn trepinne at kakene er gjennomstekt i midten). Avkjøl kakene helt i formen.
- ⑤ Løsne kakene fra formene med en skarp kniv. Ta dem ut av formene og fjern bakepapirene. Del kakebunnene i 2 horisontalt
- ⑥ Pisk kremfløten og sukker til det blir en krem og rør inn mascarpone
- ⑦ Begynn med rød bunn, ha på pisket krem, blå bunn, pisket krem, og til slutt rød bunn
- ⑧ Smør krem over hele kaken og pynt for eksempel med bær eller frukt

Ingredienser

Rød kakebunn 24 cm

3	egg
100 g	sukker
100 g	Møllerens Hvetemel siktet
1/2 ts	bakepulver
1-2 ts	konsentrert konditorfarge rød

Blå kakebunn 24 cm

3	egg
100 g	sukker
100 g	Møllerens Hvetemel siktet
1/2 ts	bakepulver
1-2 ts	konsentrert konditorfarge marineblå

Fyll

8 dl	kremfløte
2 ss	sukker
1 beger	mascarpone

Produkter du kan benytte til denne oppskriften

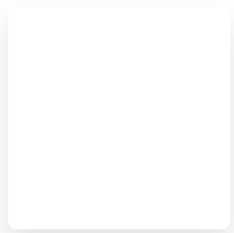


Møllerens
Hvetemel
siktet



Møllerens
Hvetemel
siktet

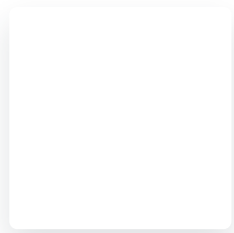
Lignende oppskrifter



17. mai
Brownies

🕒 20 - 40

👤 ENKEL



Brownies-
spyd

👤 ENKEL