

**DIY**  
by Panduro

 VEILEDNING



88584 

## Winnies kake

*Når det enkle er det beste! Her har vi laget en stilig kake, dekket med hvit sukkerpasta og dekorert med farget hvit sjokolade.*

### Kakebunn

4 egg  
2 dl sukker  
1 dl hvetemel (à 60 g)  
1 dl potetmel (à 80 g)  
1 ts bakepulver  
Smør og mel til formen  
Sett ovnen på 175 °C. Smør og mel en form.  
Visp egg og sukker luftig med håndvisper i ca. 3 minutter.  
Bland hvetemel, potetmel og bakepulver i en annen bolle.  
Sikt melblandingen i eggblandingen.  
Bland forsiktig med en slikkepott til en jevn røre. Hell røren i formen. Stek i den nederste delen av ovnen i ca. 30 minutter. Sjekk med en pinne om kaken er ferdig. Avkjøl kaken helt.

### Jordbær- og rabarbrafyll

150 g rabarbra  
150 g jordbær  
0,5 dl vann  
0,5 dl sukker  
1 krm vaniljepulver  
2,5 gelatinplater  
2 dl fløte

Vask og skjær opp rabarbraen. Mål opp og hell jordbær og rabarbrateringer i en kjele. Fyll på med vann, sukker og vaniljepulver. Kok opp og la det småkoke i ca. 10 minutter til alt har blitt mykt. Bløtlegg gelatinplater i kaldt vann i minst 5 minutter. Ta kjelen av platen og rør inn de krystede gelatinplatene. La stivne i kjøleskap i ca. 6 timer. Visp fløten mellomfast og bland forsiktig med fruktmosen.

### Smørkrem til å sparkle kaken med

250 g smør  
8 dl melis  
4 ts kokende vann  
Visp smøret luftig i minst 10 min (da blir smørkremen mer kremet og smaker mindre av smør). Tilsett melis, litt om gangen. Avslutt med å helle i vann under omrøring. Tilsett mer vann hvis du vil ha en løsere konsistens.

