LINDA BEN

Cheerios bollakökur



Eldunartími

1 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

Unnið í samstarfi við Cheerios

Lýsing

Cheerios bollakökur.
Á dögunum fékk ég á borð til mín ótrúlega skemmtilegt verkefni en það var að gera Cheerios köku sem myndi vera notuð í auglýsingu með Sölku Sól og fjölskyldu hennar. Hugmynd mín á bak við kökuna var að endurhanna klassísku morgunkornskökurnar sem við mörg hver þekkjum og setja þær í nýjan búning sem við höfum mögu lega ekki séð áður.
Cheeriosinu er velt upp úr smjörbræddum sykurpúðum og sett í bollakökuform. Kökurnar eru seigar og stökkar en kremið ofan á gefur þeim meiri raka svo þær verða eins og karamella. Bollakökunum raðaði ég svo upp í turn til að skapa þessa glæsilegu margra hæða köku.
Ég fékk nokkuð frjálsar hendur við gerð kökunnar en skipuleggjendur auglýsingarinnar sýndu mér mikið traust. Ég sendi nokkrar hugmyndir um útlit kökunnar á stílista auglýsingarinnar sem voru samþykktar. Ég fékk ákveðnar leiðbeiningar eins og til dæmis að Cheerios-ið ætti ekki að vera malað heldur ættu hringirnir að vera heilir. Kakan átti líka að líta út fyrir að vera einföld og ég fór skrefinu lengra og gerði uppskriftina líka mjög ein falda. Kakan öll inniheldur bara sex innihaldsefni, það þarf ekki að setja hana inn í bakarofn, tekur stutta stund að smella henni saman og er upplagt að gera hana með dags fyrirvara.
Loksins er komið að því að ég geti deilt með ykkur uppskriftinni af þessari köku. Njótið!

Cherrios bollakökur

- 170 g Cheerios
- 280 g sykurpúðar
- 50 g smjör

Krem

- 200 g mjúkt smjör
- 400 g flórsykur
- 1 dl rjómi

Annað

- 1 dl bragðlaus olía til að setja deigið í form

Aðferð:

1. Byrjið á því að bræða smjör og sykupúða á vægum hita í frekar stórum potti, það mun taka nokkrar mín og nauðsynlegt að velta sykurpúðunum með sleikju á meðan þeir bráðna.
2. Setjið Cheeriosið út í og veltið því svo það hjúpist allt í sykurpúðum.
3. Setjið 24 stk pappírs bollakökuform í bollakökuálbakka (ég notaði tvo álbakka) og skiptið deiginu á milli forma. Nauðsynlegt er að nota tvær skeiðar til að skipta deiginu í formin og velta skeiðunum alltaf upp úr bragðlausri olíu áður en skeiðarnar eru settar í deigið.
4. Setjið kökurnar í kæli á meðan kremið er útbúið.
5. Þeytið smjörið ásamt flórsykri og rjóma þar til kremið er orðið mjög mjúkt, létt og loftmikið.
6. Setjið kremið í sprautupoka með stórum opnum stjörnustút. Takið kökurnar úr pappírsbollakökuformunum og sprautið á hverja köku.
7. Raðið kökunum í hring á kökudisk, klippið hring úr smjörpappír sem er svolítið minni en hringurinn sem kökurnar mynda á disknum. Setjið smjörpappírinn á kökur og aðrar kökur ofan á (kremið mun klessast örlítið á kökunum fyrir neðan en það er allt í góðu), endurtakið fyrir restina af kökunum.
8. Skreytið til dæmis með gylltu matarglimmeri og nammi.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.