



---

## Lys Tropisk Aroma

### Ingredients

200 g smør  
250 g sukker  
3 egg  
4 ts bakepulver  
1 ts muskat  
1 ts kanel  
300 g hvetemel  
1,5 dl melk

### Sjokoladekrem:

120 g smør  
4 ss kakao  
1 ts vaniljesukker  
500 g melis  
7 ss kaffe

### Instructions

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Bland dette så inn i smørkremen vekselvis med melken.

Ha deigen i en smurt, rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 45-60 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.



Smelt smøret til sjokoladekrem og bland med de øvrige ingrediensene. Dersom kremen virker for myk, la den stå i kjøleskapet en stund, til den får passe smørekonsistens.

Del kakebunnen i to eller tre bunner. Fordel sjokoladekrem mellom kakebunnen og deretter rundt hele kaken.

### **Tips**

Kaken oppbevares i kjøleskapet dekket med plast, slik at den holder seg myk. "Lys Tropisk Aroma" er også godt egnet til frysing.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/en/lys-tropisk-aroma>