



White Cake med sjokoladekrem

Ingredients

White Cake:

- ♥ 350 g smør
- ♥ 1 egg
- ♥ 300 g hvetemel
- ♥ 3 ss maisenna
- ♥ 2 ts bakepulver
- ♥ 3 dl kremfløte
- ♥ 2 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 8 eggehviter
- ♥ 500 g sukker

Lys sjokoladekrem:

- ♥ 400 g smør
- ♥ 4 ss kakao
- ♥ 1 ss sterk, kald kaffe
- ♥ 3 ss melk
- ♥ 4 ts vaniljesukker
- ♥ 1 kg melis

Instructions

White Cake:

Pisk mykt, romtemperert smør luftig sammen med egget. Sikt mel, maisenna og bakepulver. Bland det tørre i smørkremen vekselvis med fløten og vaniljeekstrakt. Rør til du får en jevn og klumpfri deig.



Pisk eggehviten til stivt skum i en annen bolle. Tilsett sukker gradvis og pisk videre til blank marengs. Bland marengsen inn i kakedeigen.

Fordel deigen i 3 former (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn ut overflaten. Stek kakene hver for seg midt i ovnen ved 180 °C i 20–25 minutter, til de er gjennomstekte. Avkjøl bunnene helt før du tar dem ut av formene. Dra av bakepapiret på undersiden.

Lys sjokoladekrem:

Pisk romtemperert, mykt smør sammen med de øvrige ingrediensene til sjokoladekremen. Pisk en stund, slik at sjokoladekremen blir lett og luftig i konsistensen.

Fordel sjokoladekremen mellom kakebunnene og rundt hele kaken.

Tips

♥ Det er lurt å steke kakebunnene hver for seg, for kaken er såpass myk i konsistensen at den kan være vanskelig å dele. Pass på at det blir like mye deig i hver av form slik at kakebunnene blir ca like tykke (jeg pleier å veie kakeformene med deig for å få til dette). Har du ikke tre kakeformer, går det fint å steke en kakebunn av gangen og bruke samme form.

♥ Kaken holder seg god i et par dager. Pakk den inn i plast så den ikke blir tørr. Denne kaken er også fin å fryse!

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](http://dev.detsoteliv.no/en/node/22721)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/22721>