



Cubakake

Ingredienser

Kakebunn:

- ♥ 3 egg
- ♥ 175 g sukker
- ♥ 50 g hvetemel
- ♥ 50 g potetmel
- ♥ 1 ts bakepulver
- ♥ 75 g valnøtter

Fyll:

- ♥ 6 dl kremfløte
- ♥ 8 Cuba-sjokolader (se tips)

Pynt:

- ♥ 1 ss Oboy sjokolademelkpulver (eller Nesquick)
- ♥ 1 Cuba-sjokolade (se tips)
- ♥ hele valnøttkjerner



Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i det tørre. Hakk valnøttene og ha i. Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 40 min.

Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to lag.

Pisk kremfløten til krem. Finhakk Cuba-sjokoladen og bland i kremen.

Ha halvparten av Cuba-kremen mellom kakebunnene. Ha resten av kremen rundt hele kaken. Sikt over litt Oboy-pulver og pynt med valnøtter.

Tips

- ♥ Cuba er en populær melkesjokolade med nøtte- og nougatfyll.
- ♥ Som pynt bruker jeg siktet Oboy-pulver, Cuba-sjokolade og valnøtter.
- ♥ Kaken inneholder mye krem, og som kremkaker flest smaker Cubakake best når kremen er helt fersk.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/cubakake>