



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 stk Cuba-sjokolader (melkesjokolade med nøtte- og nougatfyll)

Pynt:

litt Oboy sjokolademelkpulver (eller Nesquick)
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

Kaken inneholder mye krem, og som kremkaker flest smaker "Cubakaken" best når kremen er helt fersk.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

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