Sjokoladepuddingkake



Ingredienser

Sukkerbrød:
5 egg
150 g sukker
150 g hvetemel
1 ts bakepulver

Dynking:
1-2 dl sjokolademelk

Fyll:
1 liter sjokoladepudding (f.eks. Piano)
2 dl kremfløte

Pynt:
3 dl kremfløte
1 ss melis
50 g kokesjokolade
sjokoladedekor (blader eller blonder)

Fremgangsmåte

Pisk lys og tykk eggedosis av egg og sukker (ca 20 min). Sikt i det tørre og bland i forsiktig. Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 35 min.

Avkjøl sukkerbrødet helt i formen. Skjær forsiktig langs kanten på formen med en kniv, og ta kaken ut av formen. Fjern bakepapiret og del kaken i 3 bunner.

Dynk kakebunnene med sjokolademelk. Pisk kremfløten til fyllet. Bland kremen lett sammen med sjokoladepuddingen med en gaffel (rør så lite som mulig, se tips). Fyll begge lag i kaken med dette.

Pisk kremfløten til pynten og smak til med melis. Bre et lag krem over hele kaken (spar ca 1/3 av kremen til pynt). Dekk toppen av kaken med raspet sjokolade. Pynt kaken ved å sprøyte resten av kremen i topper rundt kaken og stikk eventuelt sjokoladedekor mellom kremtoppene.

Tips

Det er veldig viktig å ikke røre for mye i sjokoladepuddingen. Fyllet skal være ujevnt og klumpete. Rører du for mye blir blandingen for tyntflytende og renner ut av kaken.

Et alternativ til det å røre sammen sjokoladepudding og krem, er i stedet å skjære sjokoladepuddingen opp i tykke skiver og legge tett utover kakebunnene. Dekk så over med pisket krem. Da slipper du å bekymre deg for at fyllet blir for tyntflytende.

Mange liker å fylle denne kaken med noen bananskiver og hakkede hasselnøtter i tillegg til sjokoladepuddingkremen.

"Sjokoladepuddingkake" er ekstra lett og rask å lage hvis du bruker ferdig kjøpt sukkerbrød!! Kjøp da helst to stk og bruk 4 bunner i kaken, ellers blir kaken litt for lav. Av sukkerbrødrestene kan du f.eks. lage "Punsjeboller".

Kaken smaker aller best samme dag den er fylt, for den kan lett bli bløt. Hvis du vet at kaken må stå en stund før servering, er det lurt å ikke dynke kaken altfor mye.

Som alle kremkaker må "Sjokoladepuddingkake" oppbevares kjølig.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladepuddingkake