Det søte liv...

Pops sjokoladekake



Ingredienser

5 egg
150 g sukker
150 g hvetemel
1 ts bakepulver
2 ss kakao

Dynking:
0,5 dl sjokolademelk

Fyll og pynt:
6 dl kremfløte
6 ss sjokoladesaus (se tips)
1 pose Pops (190 g)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt sammen mel, bakepulver og kakao og vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 30-40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kaken i tre bunner. Kakebunnene kan eventuelt dynkes med litt sjokolademelk - det gir ekstra saftig kake.

Pisk kremfløten til krem. Smak til med sjokoladesaus. Sett til side 'Pops' til å pynte kaken med. Hakk resten av sjokoladen og bland med halvparten av kremen.

Ha sjokoladekremen med den hakkede sjokoladen mellom kakebunnene. Dekk kaken med resten av sjokoladekremen. Pynt med 'Pops'.

Tips

Bruk for eksempel Freia sjokoladetopping på flaske til sjokoladekremen.

Kaken blir ekstra god om den får stå og trekke i et par timer før servering.

'Pops' er visst nok Norges mest solgte sjokoladepose og nordmenn spiser 408 kuler Pops per minutt eller 6,8 Pops per sekund!!! (Info hentet fra nettsiden til distributøren Galleberg, se www.galleberg.no.)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/pops-sjokoladekake