Mormorkake (Sjokoladesnitter med smørkrem)



Ingredienser

150 g smør
4 ss kakao
8 dl kulturmelk
4 dl sukker
2 ts vaniljesukker
1 ss natron
9,5 dl hvetemel

Fyll:
300 g smør
3 dl melis
3 ts vaniljesukker
1 eggeplomme

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Rør inn kakaopulveret slik at det løser seg opp i det varme smøret. Avkjøl blandingen.

Bland sammen kulturmelk, sukker og vaniljesukker i en bakebolle. Tilsett sjokoladesmøret og rør blandingen jevn. Rør så inn natron og deretter hvetemelet. Ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen blandet (se tips).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 20 - 25 minutter (sjekk med kakenål og pass på å ikke steke kaken for lenge). Avkjøl kaken i formen. Hvelv den så ut av

formen og fjern bakepapiret.

Pisk sammen mykt smør og de øvrige ingrediensene til fyllet.

Kaken deles, som nevnt innledningsvis, i fire firkanter. Del disse så på midten og fyll med smørkremen.

Legg firkantene sammen igjen og skjær dem opp i skiver.

Tips

Ikke rør for mye i deigen etter at hvetemelet er tilsatt for å unngå tung og kompakt kake. Jeg pleier å røre for hånd med en ballongvisp. Da forsvinner melklumpene raskt og kaken blir myk og luftig.

Kakestykkene er veldig fine å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mormorkake-sjokoladesnitter-med-smorkrem