Syklubbkake



Ingredienser

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

(eller bruk ferdigkjøpt sukkerbrødbunn)

Sjokoladekrem:
1 pk vaniljesaus til koking
4 dl melk
5 stk konjakksjokolader (Nidar)
5 dl kremfløte

Pynt:
melkerull

Fremgangsmåte

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

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med 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 i to eller tre bunner.

Dynk bunnene eventuelt med litt melk.

Kok vaniljesausen med vaniljepulver slik som anvist på pakken, men bruk bare 4 dl melk. Ta kjelen av platen og ha i konjakksjokoladene. Rør til de har smeltet i den varme vaniljekremen. Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er helt kald. Pisk kremfløten til løs krem. Bland vaniljekremen med de smeltede konjakksjokoladene litt og litt inn i den piskede kremen og pisk videre til du får en sjokoladekrem som er passe tykk i konsistensen.

Fordel sjokoladekremen inni og utenpå kaken. Pynt kaken og sett den deretter i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Har du dårlig tid, kan du som sagt bruke ferdigkjøpt sukkerbrødbunn (24 cm i diameter). Det har jeg gjort i kaken på bildet.

Konjakksjokolader fra Nidar ("Cognac Likør sjokolade") fås kjøpt stykkevis i mange kiosker og matbutikker (små sjokolader innpakket i gullpapir og med et oransje papirbånd rundt). Du kan selvsagt også bruke andre typer av konjakk- eller likørsjokolader i fyllet.

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

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