# Go'kake




### Ingredienser

Sukkerbrød:
4 egg
1,5 dl sukker
1,5 dl hvetemel
1 dl potetmel
1,5 ts bakepulver

Fyll:
2 ss potetmel
2 dl vann
2 dl sukker
200 g smør
1 egg
1 sitron
2 dl kremfløte

Glasur:
150 g kokesjokolade
25 g smør

Pynt:
kakestrøssel, hakkede mandler eller mokkabønner

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt de tørre ingrediensene og vend i forsiktig.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 150°C i ca 45 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne den fra formen og fjern bakepapiret.
Til sitronkremen has potetmel, vann, sukker og smør i en kjele. Varm opp under omrøring til blandingen tykner. Ta kjelen av platen. Pisk sammen egget og ha i. Tilsett revet skall og presset saft fra sitronen. Avkjøl kremen til den er helt kald. Pisk kremfløten stiv og bland den forsiktig inn i sitronkremen.

Del sukkerbrødet i 3 bunner. Dynk bunnene med litt melk. Fyll sitronkremen mellom kakelagene.

Smelt sjokoladen sammen med smør i en liten kjele over svak varme eller over vannbad. Smør sjokoladen jevnt over kaken. Dryss på ønsket pynt. Sett kaken i kjøleskapet til sjokoladeglasuren har stivnet.

### Tips

Kaken oppbevares i kjøleskapet.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/gokake