Tropisk Aroma festkake



Ingredienser

230 g smør
560 g sukker
4 store egg
580 g hvetemel
8 runde ts bakepulver
2 ts muskat
2 ts kanel
4 dl melk

Til mørk deig:
1 ss kakao
1 ss vann

Sjokoladekrem:
200 g smør
4 ss kakao
1 ss vaniljeessens (se tips)
1 kg melis
ca 10 ss sterk kaffe (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen (pisk godt mellom hvert egg). Sikt mel, bakepulver og krydder. Bland dette i deigen vekselsvis med melken til du får en jevn deig (bruk gjerne elektrisk mikser, men ikke pisk lenger enn nødvendig for å få alt blandet).

Del deigen i tre like store deler. Rør ut kakao i 1 ss vann og ha i den ene delen.

Stek hver del med kakedeig for seg i en godt smurt, rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen (se tips). Steketiden er ca 25 min ved 175°C (sjekk med kakenål at kakene er skikkelig gjennomstekte i midten). Avkjøl kakene i formen før de forsiktig tas ut og bakepapiret fjernes.

Mens kakene steker, kan du forberede sjokoladekremen. Pisk mykt smør luftig med kakao og vaniljeessens (se tips). Pisk inn melis og så mye kaffe du trenger for at sjokoladekremen skal blir glatt og smørbar.

Sett sammen kaken med de lyse kakebunnene nederst og øverst og den mørke bunnen i midten. Ha sjokoladekrem mellom hvert lag. Ha resten av sjokoladekremen jevnt over hele kaken (se tips).

Tips

Du er NØDT TIL å steke denne kaken i tre omganger. Oppskriften på denne kaken er såpass stor at det ikke går å steke de lyse bunnene samtidig i samme form.

Du får en nokså høy kake om du bruker form som er 26 cm i diameter. Har du form som er 28 cm i diameter, kan denne også brukes. Form på 24 cm blir for liten.

Smør formene godt, også i sidene, slik at de stekte kakene løsner fint.

1 ss vaniljeessens tilsvarer 1 liten flaske (15 ml). Du kan alternativt bruke 1 ss vaniljesukker.

Tilpass mengden kaffe i sjokoladekremen. Jeg bruker ca 9 ss kaffe hvis jeg bruker vaniljeessens, og ca 10-11 ss kaffe hvis jeg i stedet bruker vaniljesukker. (PS: Jeg liker å bruke kruttsterk kaffe!)

Når du fyller og pynter kaken med sjokoladekrem, kan det være lurt å bruke en smørekniv som dyppes hyppig i en kopp med varmt vann. Da er det lettere å få kremen jevnt utover.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/tropisk-aroma-festkake