Tropisk Aroma



Ingredienser

180 g smør
375 g sukker
3 store egg
450 g hvetemel
4 ts bakepulver
1,5 ts muskat
1,5 ts kanel
4 dl melk

Til den mørke kakebunnen:
1,5 ss kakao

Sjokoladekrem (se tips):
90 g smør
375 g melis
1,5 ss kakao
1,5 ts vaniljesukker
3 ss sterk, avkjølt kaffe
1 egg

Pynt:
sjokoladestrøssel

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).

Ha 1/3 av deigen i en annen bakebolle og rør inn kakao.

Ha den lyse deigen i en smurt, rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 35-40 min (sjekk med kakenål at kaken er skikkelig gjennomstekt i midten).

Ha deretter den mørke deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen, og stek den midt i ovnen ved 180°C i ca 15 min.

Avkjøl kakene i formen før de forsiktig tas ut og bakepapiret fjernes.

Mens kakene steker, kan du forberede sjokoladekremen. Pisk mykt smør luftig med melis, kakao og vaniljesukker. Pisk inn kaffe og egget, slik at sjokoladekremen blir glatt og får fin smørekonsistens.

Skjær toppen av de stekte kakene slik at de blir helt flate.

Del den lyse kakebunnen på midten. Sett sammen kaken med en lys kakebunn nederst og øverst og den mørke bunnen i midten. Ha et tynt lag sjokoladekrem mellom hvert lag. Ha resten av sjokoladekremen jevnt over hele kaken og dryss over sjokoladestrøssel til pynt.

Tips

Lag gjerne dobbel porsjon sjokoladekrem! Det gjorde jeg da jeg lagde kaken på bildet.

"Tropisk Aroma" oppbevares kjølig og godt innpakket i plast, slik at kaken ikke blir tørr. Kaken er fin å fryse.

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

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