Lys Tropisk Aroma



Ingredienser

200 g smør
250 g sukker
3 egg
4 ts bakepulver
1 ts muskat
1 ts kanel
300 g hvetemel
1,5 dl melk

Sjokoladekrem:
120 g smør
4 ss kakao
1 ts vaniljesukker
500 g melis
7 ss kaffe

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Bland dette så inn i smørkremen vekselsvis med melken.

Ha deigen i en smurt, rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 45-60 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt smøret til sjokoladekremen og bland med de øvrige ingrediensene. Dersom kremen virker for myk, la den stå i kjøleskapet en stund, til den får passe smørekonsistens.

Del kakebunnen i to eller tre bunner. Fordel sjokoladekremen mellom kakebunnen og deretter rundt hele kaken.

Tips

Kaken oppbevares i kjøleskapet dekket med plast, slik at den holder seg myk. "Lys Tropisk Aroma" er også godt egnet til frysing.

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

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