Mørk Tropisk Aroma



Ingredienser

120 g smør
280 g sukker
2 store egg
300 g hvetemel
4 toppende ts bakepulver
1 ts muskat
1 ts kanel
2 ss kakao
2 dl melk

Sjokoladekrem:
60 g smør
3 ss kakao
500 g melis
5 ss varm, sterk kaffe
noen dråper romessens (kan sløyfes)

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.

Til sjokoladekremen piskes mykt smør sammen med kakao. Rør deretter inn melis vekselsvis med varm kaffe til du får en smidig krem. Smak til med romessens hvis du ønsker.

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

Tips

Tilpass mengden kaffe i kremen slik at den får passe tykk smørekonsistens. Kaken kan smuldre litt når du smører utover sjokoladekremen. Da kan det hjelpe å dyppe smørekniven jevnlig i et glass med varm vann.

Kaken oppbevares innpakket i plast så den holder seg myk. Kaken kan fryses.

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

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