Det søte liv...

Smågodtkake



Ingredienser

4 egg
250 g sukker
150 g smør
100 g kokesjokolade
200 g hvetemel
1 ss kakao
2 ts bakepulver

Til dynking:
0,5 dl melk, kaffe, sjokolademelk eller likør

Fyll og pynt:
6 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker
sjokolader og smågodt (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Brekk i kokesjokoladen og la den smelte i det varme smøret. Rør dette jevnt og avkjøl noe. Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Tilsett sjokoladesmøret. Sikt sammen de tørre ingrendiensene og ha i. Rør forsiktig til deigen er jevn og klumpfri.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 40 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kaken i 3 lag. Dynk med melk, kaffe, sjokolademelk eller likør.

Pisk kremfløten sammen med vaniljesukker. Fyll og pynt kaken med krem og smågodt etter ønske.

Tips

Alt av smågodt kan brukes i denne kaken. Personlig synes jeg at kaken blir best med sjokoladesmågodt med litt forskjellig type fyll. Disse kan gjerne hakkes opp i kremen mellom kakelagene for å få en kake som er litt lettere å spise. Gelefigurer og den slags blir hardere å tygge på. Men vil du lage en moro-kake, kan du fylle kaken med både sure smukker og salte sild:-)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/smagodtkake