Sjokoladekakeblomst



Ingredienser

300 g smør
600 g sukker
4 egg
3,5 dl melk
500 g hvetemel
1 ss vaniljesukker
4 ts bakepulver
4 ss kakao

Sjokoladekrem:
100 g smør
1 dl kakao
1 ts vaniljesukker
4 dl melis
0,5 dl melk

Pynt:
nonstop, pastiller eller annen godteri i forskjellige farger

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Rør det tørre og melken vekselsvis inn i deigen.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av langpanne og over på et stort kakefat. Fjern bakepapiret. Skjær ut kaken i

blomstfasong (se tips).

Til sjokoladekremen røres mykt smør sammen med de øvrige ingrediensene.

Smør glasuren jevnt over kaken og pynt blomsten med godteri.

Tips

Når du skal skjære ut kaken i blomstfasong kan det være lurt å først skjære helt forsiktig på toppen av kaken med en liten kniv. Da kan du justere deg frem til den fasongen du ønsker før du skjærer helt igjennom. De små riftene på toppen av kaken blir borte når du dekker over med sjokoladekremen.

Kaken smaker best samme dag.

PS: Det er lov å jukse så lenge ingen ser deg; har du dårlig tid kan du lage "Sjokoladekakeblomst" med sjokoladekake laget av kakemikspulver og ferdigkjøpt sjokoladekrem på boks;-)

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

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