S'more Cake



Ingredienser

Kakebunner:
125 g smør
2 dl sukker
2 store egg
1 ts vaniljeessens
2 dl melk
150 g Digestive kjeks
1,5 dl hvetemel
2,5 ts bakepulver

Fyll:
200 g marshmallow creme (se tips)

Sjokoladekrem:
2 dl kremfløte
2 ss smør
250 g kokesjokolade

Pynt:
rosa kakestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Pisk inn vaniljessens. Knust kjeksene til smuler (gjøre enkelt i food processor eller i morter). Bland kjekssmulene med mel og bakepulver. Ha det tørre i smørkremen sammen med melken og rør deigen jevn.

Fordel deigen i to, små, runde former (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakene ved 175°C i ca 25 min. Avkjøl kakene i formene. Løsne de fra formene og fjern bakepapiret.

Til sjokoladekremen kokes fløte og smør opp i en kjele. Ta kjelen av platen. Del opp sjokoladen og smelt i den varme fløten. Rør blandingen jevn og la den stå i kjøleskapet til den har fått en tykk, kremete konsistens.

Ha den nederste kakebunnen på et fat. Smør på marshmallow creme og deretter sjokoladekrem. Legg på den andre kakebunnen. Fordel over resten av marshmallow cremen og sjokoladekremen. Dryss over rosa kakepynt. Sett kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Merk at dette er en typisk amerikansk kake, som er både mektig, søt og litt svulstig. Men NAM!

Til denne kaken har jeg brukt Marshmallow Creme, 1 boks tilsvarer 198 gram (7oz), av merket Parade. Det er ikke så lett å få til i marshmallow creme i norske butikker. Jeg tror jeg fikk tak i det hos matvarehuset Centra, men det er en stund siden nå, så jeg vet ikke om de fortsatt selger produktet.

Får du ikke tak i ferdigkjøpt marshmallow creme, kan du bruke denne oppskriften:

MARSHMALLOW CREME:
3 eggehviter
4,5 dl lys sirup
0,5 ts salt
4,5 dl melis
1 ss vaniljeessens

Ha eggehviter, sirup og salt i en bolle. Pisk opp kraftig med elektrisk mikser i 10 minutter, til blandingen blir tykk. Tilsett melis og bland på lavere hastighet. Ha så i vaniljeessens og pisk til alt er godt blandet. Brukes umiddelbart.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/smore-cake