Sommerfuglkake



Ingredienser

1 stort egg
3 dl sukker
4 dl kefir
100 g smør
3 ss kakao
1 ts natron
6 dl hvetemel

Sjokoladekrem:
100 g smør
2 ss kakao
500 g melis
6 ss kaffe (se tips)

Pynt:
nonstop
lakrislisser

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, sukker og kefir med en stålvisp. Smelt smør og rør i. Sikt sammen det tørre og bland i til du får en jevn deig.

Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 190°C i 45 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Lag sjokoladekremen ved å blande smeltet smør med de øvrige ingrediensene. Pisk sammen til kremen er luftig.

Del kaken i to bunner. Fordel omtrent halvparten av sjokoladekremen mellom kakebunnene. Legg kakebunnene sammen. Skjær så opp kaken i to halvmåner og ett midtstykke. Sett sammen sommerfuglen med midtstykket i midten og de to halvmånene snudd inntil midten (se bildet). Smør sjokoladekrem rundt hele kaken og pynt med nonstop, lakrislisser eller annen godteri.

Tips

Kaffen i glasuren kan byttes ut med koffeinfri kaffe. Det går også an å bruke melk for enda mildere smak på kremen.

Det går fint å bake kakebunnen dagen i forveien. Pakk den godt inn i plast så den holder seg myk (eventuelt kan den fryses). Kaken blir best om den skjæres opp, fylles og pyntes samme dag den serveres, ellers blir den lett tørr.

Kaken er basert på oppskriften på "Barnas sjokoladekake" på detsoteliv.no. Super kakeoppskrift!

Se også "Sjokoladekakesommerfugl" som er en sommerfuglkake i langpanneversjon!

--

JEG VELGER MEG APRIL

"Jeg velger meg april!
I den det gamle faller,
i den det ny får feste;
det volder litt rabalder,-
dog fred er ei det beste,
men at man noe vil.

Jeg velger meg april,
fordi den stormer, feier,
fordi den smiler, smelter,
fordi den evner eier,
fordi den krefter velter,-

i den blir somren til!"

(Bjørnstjerne Bjørnson)

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

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