Bamsemumskake



Ingredienser

3 store egg
3 dl sukker
150 g smør
0,7 dl kakao
0,5 ts bakepulver
2,5 dl hvetemel
15 stk Bamsemums

Glasur:
0,5 dl kremfløte
100 g kokesjokolade

Pynt:
12 stk Bamsemums
hjerteformet kakestrøssel
rosa macarons (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og avkjøl. Sikt mel, bakepulver og kakao og bland dette inn i eggedosisen sammen med smøret. Rør til en jevn deig. Klipp Bamsemums på midten og vend inn i deigen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 160°C i 50-60 min. Kaken skal fortsatt være litt bløt og "sticky". Avkjøl kaken helt i formen.

Ta kaken ut av formen. Dra av bakepapiret og sett på et fat.

Kok opp fløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og ha i oppdelt sjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet.

Smør sjokoladeglasuren jevnt over kaken. Pynt med Bamsemums og kakestrøssel og eventuelt rosa macarons.

Sett kaken i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Tips

Bamsemums (fra Nidar) er myke skumbamser som er dekket med melkesjokolade. Du bruker 1 pk til denne kaken. På hjemmesiden til Nidar står det at Bamsemumsene ble oppfunnet allerede i 1975 og at forbruket i Norge nå er mer enn 60 millioner bamser hvert år! Videre gis denne omtalen: "Det er godt å spise Bamsemums, fordi den ønsker å bli spist – ja, den mer eller mindre ber om å bli spist! Bamsemums er i det gode humørs tjeneste og har opp gjennom tiden skapt mange gleder i ulike situasjoner. For trøst, glede, stemning, kos eller belønning - kryp inn i Bamsemumsens trygge armer!"

- -

"Give me a kisse, and to that kisse a score;
Then to that twenty, adde a hundred more;
A thousand to that hundred; so kisse on,
To make that thousand up a million;
Treble that million, and when that is done,
Let's kisse afresh, as when we first begun."

(Robert Herrick (1591-1674), Quote on Kisses)

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

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