Edderkoppkake

Ingredienser



Marmorerte kakebunner:
110 g smør
3 dl sukker
2 store egg
1,5 ts vaniljeessens
6 ss melk
180 ml rømme
2 ts bakepulver
1 ts natron
5 dl hvetemel
- -
30 g kokesjokolade
1 ts espresso kaffepulver

Cappuccinosmørkrem:
100 g smør
100 g hvit sjokolade
1 ts vaniljeessens
8 dl melis
0,5 dl melk
1 ts espresso kaffepulver

Edderkoppben:
60 g kokesjokolade

Edderkopper og spindelvev:
60 g kokesjokolade

60 g smør

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker sammen. Pisk inn eggene til en luftig smørkrem. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Bland vaniljeessens, melk og rømme i smørkremen vekselsvis med det tørre.

Ha halvparten av deigen i en annen bolle og rør i espressopulver og 30 g smeltet sjokolade.

Ha lys og mørk deig om hverandre i to små, runde former (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten og stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 20-25 min, til de er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl kakene til de er helt kalde og ta dem så ut av formene. Hvis du vil, kan du dynke dem med litt melk eller varm kaffe.

Til cappuccinokremen, piskes mykt smør sammen med smeltet hvit sjokolade, vaniljeesses og omtrent halvparten av melisen. Tilsett melk, espressopulver og resten av melisen og pisk videre til en luftig krem. Fordel cappuccinokremen mellom kakebunnene og over hele kaken så den blir jevnt dekket.

Smelt 60 g kokesjokolade. Bruk den til å sprøyte masse tynne edderkoppben på et stykke bakepapir som settes i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet (dette kan gjerne gjøres klart i forkant, se tips).

Smelt 60 g kokesjokolade sammen med 60 g smør. Rør blandingen godt sammen og la den stå i romtemperatur til den får tykk nok konsistens til at den holder fasongen når du sprøyter den ut (dette kan ta 1-2 timer).

Pynt så kaken ved å først sprøyte et spindelvev på toppen av kaken. Lag noen tråder som henger nedover langs sidene som edderkoppene henger i. Sprøyt deretter noen store edderkoppkropper både oppå kaken og på sidene av kaken. Fest til slutt edderkoppben på hver side av edderkoppkroppene.

Tips

Sjokoladeben til edderkoppene ser avanserte ut, men er utrolig lett å lage! Legg bakepapir på et brett som passer i kjøleskapet. Smelt kokesjokolade og ha den i et lite kremmerhus som du lager av matpapir. Klipp så et lite hull nederst på kremmerhuset.

Alternativt kan du bruke dette tipset som jeg har fått tilsendt fra Tina: Putt sjokoladebiter i en plastpose og knyt posen veldig godt igjen. Legg sjokoladeposen i passe varmt vann, som er rundt 40 grader. (Sjokolade smelter ved 32 grader og skiller seg ved ca 54 grader.) Ta posen opp et par ganger og klem forsiktig på den for å "røre" til alle bitene har smeltet. Når du er klar til å pynte, klipper du et lite hull i hjørnet og sprøyter i vei.

Når jeg sprøyter ut smeltet sjokolade, har jeg i det siste brukt en "Silikon dekorpenn" - som er en liten, rund plastikbeholder med sprøytetut som er spesielt laget til smeltet sjokolade. Fås blant annet kjøpt i nettbutikken til Norsk Ukeblad: www.nushop.no. Jeg brukte også denne beholderen da jeg sprøytet ut spindelvev og edderkoppkroppene.

Sprøyt mange edderkoppben på bakepapiret. Du ser formen på bildet. Ikke lag bena for tynne, for da går de lett i stykker. Det gjør ikke noe om de blir litt rare og ujevne - da blir bare edderkoppene enda eklere:-)

Sett brettet i kjøleskapet i minst et par timer, så sjokoladen stivner. Oppbevar sjokoladebena i kjøleskapet helt frem til de festes på kaken, for de blir fort myke i romtemperatur.

Det går an å lage kakebunnene dagen i forveien og pynte dagen etter, men da er det veldig viktig at du pakker kakebunnene veldig godt inn i plast, så de ikke blir tørre. Det er også ekstra lurt å dynke kakebunnene da før du fyller kaken.

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

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