Spiralkake med sjokoladekrem



Ingredienser

Kakebunner:
♥ 3,5 dl hvetemel
♥ 1 dl potetmel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 10 egg
♥ 1 ss vaniljeekstrakt
♥ 4,5 dl sukker
♥ 4 ss smeltet smør
♥ 0,5 dl melk

Sjokoladekrem:
♥ 750 g romtemperert smør
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 50 g kakao
♥ 750 g melis

Pynt:
♥ sjokoladekonfekt

Fremgangsmåte

Kakebunner:
Sikt hvetemel, potetmel og bakepulver. Skill de 10 eggene. Pisk eggeplommene sammen med vaniljeekstrakt og halvparten av sukkeret til lys og tykk eggedosis. Vend i det tørre sammen med smeltet smør og melken.

Pisk eggehvitene til stivt skum. Tilsett resten av sukkeret og pisk videre til marengs. Vend marengsen inn i deigen.

Finn frem to stekeplater og dekk de med bakepapir. Fordel deigen på platene og bre den jevnt utover med en smørekniv.

Stek kakebunnene samtidig ved 160°C grader på varmluft i ca. 10 minutter. Bytt plasseringen på platene i ovnen og stek videre i ytterligere 6-10 minutter, til kakene er gylne og gjennomstekte.

Hvelv hver kake over på hvert sitt kjøkkenhåndkle som er drysset med sukker. Dra forsiktig av bakepapiret og avkjøl kakene med en langpanne (eller bruk noen håndklær hvis du ikke har to langpanner) over slik at kakene holder seg myke.

Sjokoladekrem:
Smelt 150 g smør i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk resten av smøret lyst og luftig (ca. 5 minutter med elektrisk mikser). Tilsett kakao, sjokoladesmøret og melis. Pisk videre til du får en svært luftig sjokoladekrem. Sett sjokoladekremen i kjøleskapet til den har passe tykk smørekonsistens.

Montering:
Del hver kake opp på langs i 4 striper og renskjær kantene. Jeg bruker sjelden linjal når jeg baker, men akkurat her kan det lønne seg slik at du får 8 kakestriper som er like brede (ellers får du ulik høyde på kaken).

Start med å smøre sjokoladekremen over to av stripene. Rull sammen den ene stripen. Legg rullen deretter på den andre stripen og fortsett å rulle så du får en spiral. Legg spiralen i midten på et stort kakefat. Smør så sjokoladekrem på resten av kakestripene og legg de langs rullen på kakefatet. Begynn hver gang ved å legge begynnelsen på en stripe der den forrige sluttet. Slik bygger du opp en spiralkake med sjokoladekrem mellom lagene.

Bruk resten av sjokoladekremen til å dekke hele kaken. Pynt toppen av kaken med sjokoladekonfekt.

Tips

♥ Dette er en stor og mektig festkake! Det er riktig at du bruker 10 egg til kaken og 750 g smør til sjokoladekremen. Er det fest, så er det fest!

♥ Kaken smaker aller best når den er romtemperert fordi sjokoladekremen da er myk og deilig. Kaken kan oppbevares i kjøleskapet i et par dager, men ta kaken ut av kjøleskapet i minst en halvtime før servering så sjokoladekremen mykner igjen før du skjærer i kaken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/spiralkake-med-sjokoladekrem