White Cake med sjokoladekrem



Ingredienser

White Cake:
♥ 350 g smør
♥ 1 egg
♥ 300 g hvetemel
♥ 3 ss maisenna
♥ 2 ts bakepulver
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 8 eggehviter
♥ 500 g sukker

Lys sjokoladekrem:
♥ 400 g smør
♥ 4 ss kakao
♥ 1 ss sterk, kald kaffe
♥ 3 ss melk
♥ 4 ts vaniljesukker
♥ 1 kg melis

Fremgangsmåte

White Cake:
Pisk mykt, romtemperert smør luftig sammen med egget. Sikt mel, maisenna og bakepulver. Bland det tørre i smørkremen vekselsvis med fløten og vaniljeekstrakt. Rør til du får en jevn og klumpfri deig.

Pisk eggehvitene til stivt skum i en annen bolle. Tilsett sukker gradvis og pisk videre til blank marengs. Bland marengsen inn i kakedeigen.

Fordel deigen i 3 former (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn ut overflaten. Stek kakene hver for seg midt i ovnen ved 180 °C i 20–25 minutter, til de er gjennomstekte. Avkjøl bunnene helt før du tar dem ut av formene. Dra av bakepapiret på undersiden.

Lys sjokoladekrem:
Pisk romtemperert, mykt smør sammen med de øvrige ingrediensene til sjokoladekremen. Pisk en stund, slik at sjokoladekremen blir lett og luftig i konsistensen.

Fordel sjokoladekremen mellom kakebunnene og rundt hele kaken.

Tips

♥ Det er lurt å steke kakebunnene hver for seg, for kaken er såpass myk i konsistensen at den kan være vanskelig å dele. Pass på at det blir like mye deig i hver av form slik at kakebunnene blir ca like tykke (jeg pleier å veie kakeformene med deig for å få til dette). Har du ikke tre kakeformer, går det fint å steke en kakebunn av gangen og bruke samme form.

♥ Kaken holder seg god i et par dager. Pakk den inn i plast så den ikke blir tørr. Denne kaken er også fin å fryse!

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

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