Sjakk-kake (Checkerboard Cake)



Ingredienser

Kakebunner:
♥ 350 g smør
♥ 600 g sukker
♥ 6 egg
♥ 3 ts vaniljeekstrakt
♥ 600 g hvetemel
♥ 4 ts bakepulver
♥ 4 dl melk
- -
♥ 200 g kokesjokolade

Sjokoladekrem:
♥ 350 g smør
♥ 90 g kakaopulver
♥ 500 g melis
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 8 ss kremfløte

Pynt:
♥ kakestrøssel i svart og gull

Fremgangsmåte

Før du starter: Husk at du bør ha en stor bakebolle når du lager denne deigen, siden den er så stor. Hvis du ikke har en stor bakebolle, bør du lage halvparten av deigen om gangen.

Pisk romtemperert smør skikkelig lyst og luftig med sukkeret. Tilsett ett egg om gangen og pisk godt mellom hvert egg. Bland inn vaniljeekstrakt og bakepulver. Ha så i hvetemelet og melken vekselsvis men du rører videre, til du får en jevn og klumpfri deig.

Ta drøyt 1/3 av deigen til side. Smelt kokesjokoladen og bland den smeltede sjokoladen i resterende 2/3 av deigen.

Finn frem 3 kakeformer som er ca 24 cm i diameter og dekk dem med bakepapir i bunnen. Klikk så ut deigen slik at du får 3 sirkler i hver kakeform. I to av kakeformene starter du med mørk deig i midten, så lager du en ring rundt med lys kakedeig og deretter en ring til rundt den lyse med mørk deig. I den tredje kakeformen lager du ringene i motsatt rekkefølge, dvs. du starter med lys deig i midten, lager en ring rundt med mørk kakedeig og avslutter med en ring lys kakedeig til slutt.

Stek kakebunnene midt i ovnen ved 180°C i ca 35-40 minutter (sjekk med kakenål at kakene er gjennomstekte). La de stekte kakebunnene avkjøles helt i formene før de hvelves ut. Skjær av toppen av de kalde kakene, så mønsteret kommer frem.

Til sjokoladekremen piskes mykt smør sammen med kakaopulver, melis og 4 ss av kremfløten. Pisk et par minutter og spe så med resten av kremfløten mens du fortsetter å piske til du får en lys og luftig sjokoladekrem.

Legg kakebunnene sammen med sjokoladekrem mellom lagene. Husk at kakebunnene med mørk kake i midten skal ligge nederst og øverst. Dekk deretter hele kaken med sjokoladekrem. Det kan lønne seg å først dekke kaken med et tynt lag sjokoladekrem, så sette kaken en stund i kjøleskapet og deretter dekke kaken med resten av sjokoladekremen.

Lag sjakkmønster på toppen av kaken med kakestrøssel i svart og gull.

Tips

♥ Det roterbare kakefatet fås kjøpt hos bakerenogkokken.no og egner seg supergodt til fylling og pynting av alle slags kaker. Når du kan rotere på kaken er det lettere å fylle og dekorere kaken jevnt. Kakefatet er så stilig at det også egner seg til å servere kaker fra.

♥ Kakeform beregnet på sjakk-kake fås kjøpt i merket Wilton. Husk som sagt at den hvite plastikringen ikke skal følge med i ovnen under stekingen. Du skal altså fyll deig i formene og så forsiktig løfte opp plastikringen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjakk-kake-checkerboard-cake