Sjokoladekake i 3 etasjer



Ingredienser

Kakebunner:
♥ 400 g hvetemel
♥ 2 ts natron
♥ 250 g hvitt sukker
♥ 250 g brunt sukker
♥ 175 g smør
♥ 100 g kakaopulver
♥ 3,5 dl vann
♥ 2 dl matfløte
♥ 3 egg
♥ 1,5 ts eddik
♥ 1,5 ts vaniljeekstrakt
♥ 200 g hvit sjokolade

Sjokoladekrem:
♥ 250 g smør
♥ 60 g kakaopulver
♥ 8 ss melk
♥ 800 g melis

Pynt:
♥ lakriskuler eller annen kakepynt

Fremgangsmåte

Kakebunner:
Bland sammen mel, natron, hvitt og brunt sukker i en bolle. Smelt smøret i en kjele.

Tilsett kakaopulveret og rør så det løser seg godt opp i det varme smøret. Bland deretter i vann. I en annen og nokså stor bolle vispes fløte og egg lett sammen. Bland i eddik og vaniljeekstrakt. Ha sjokoladeblandingen i den store bollen og rør godt. Ha deretter i det tørre og rør sjokoladedeigen godt sammen. Hakk hvit sjokolade i biter (eller bruk amerikanske hvite chocolate chips hvis du får tak i dette) og vend de hvite sjokoladebitene inn i sjokoladedeigen.

Sett alle tre bakeformene på en stekeplate og spay dem med formfett. Fyll sjokoladedeigen i formene så de blir ca. 2/3 fulle. Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 30-35 minutter. Ta den minste kaken ut av ovnen og stek de andre to kakene i 10 minutter til (sjekk med kakepinne at de er helt gjennomstekte i midten). Avkjøl kakene i formene til de er helt kalde. Vend dem deretter ut av formene.

Sjokoladekrem:
Pisk romtemperert smør luftig. Tilsett kakaopulver, melk og melis og pisk videre til du får en skikkelig kremete og deilig sjokoladekrem.

Montering:
Skjær av toppen av kakebunnene slik at de blir helt flate på toppen. Del kakebunnene på midten. Start så med å sette sammen kakebunnene med sjokoladekrem imellom: Legg på den nederste store kakebunnen på et fat. Dekk med sjokoladekrem og legg på den andre delen av den store kakebunnen. Dekk med sjokoladekrem og legg den nederste mellomstore kakebunnen oppå. Prøv å treffe midt på kaken (det kan være smart å bruke en linjal og måle slik at du får like stor avstand til kanten rundt hele kaken). Smør på sjokoladekrem og legg på den andre delen av den mellomstore kakebunnen. Dekk med sjokoladekrem og legg på den nederste minste kakebunnen. Dekk med sjokoladekrem og legg på den andre delen av den minste kakebunnen.

Pynt kaken etter ønske. Jeg sprøytet noen små dotter av resten av sjokoladekremen og pyntet med lekre ferdigkjøpte lakriskuler og små daimkuler.

Servering:
Hvis det finnes en æresgjest i selskapet, kan den øverste kakebunnen gå til dit. 😊
Resten av kaken deles opp som en vanlig, høy kake.

Tips

♥ Det fine med dette bakesettet er at du kan steke alle kakebunnene samtidig. Det er viktig at du tar den minste kakebunnen ut 10 minutter før de andre, for den trenger kortere steketid.

♥ Det går veldig fint å steke kakebunnene dagen før servering. Pakk dem godt inn i plast så de ikke blir tørre.

♥ Kaken kan fryses.

♥ Dette flotte **Bakeformsettet for å lage Etasjekake**, kan som sagt fås kjøpt i nettbutikken til **Bakeren og kokken** som har utrolig mye praktisk og flott bakeutstyr. Formene tåler både steking og frysing, så formene kan også brukes til å lage en 3-etasjes iskake!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-i-3-etasjer