Sjokoladekakehjerte med pikekyss



Ingredienser

Pikekyss:

♥ 2 eggehviter
♥ 120 g sukker
♥ rosa konditorfarge

Sjokoladekake:

♥ 2 egg
♥ 200 g sukker
♥ 0,5 dl matolje
♥ 2,5 dl yoghurt naturell
♥ 200 g hvetemel
♥ 50 g kakaopulver
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts natron

Sjokoladekrem:

♥ 250 g smør
♥ 8 ss kakaopulver
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 500 g melis
♥ 1,5 dl helmelk (eller kaffe)

Fremgangsmåte

Pikekyss:

Start gjerne med å lage klar pikekyssene dagen i forkant:

Pisk eggehvitene til stivt skum. Tilsett sukkeret og pisk videre til tykk marengs. Farg

marengsen rosa med et par dråper konsentrert konditorfarge. Ha den rosa marengsen i en sprøytepose med ønsket sprøytetipp. Sprøyt ut marengsen på en stekeplate dekket med bakepapir. Sett brettet med marengsene midt i stekeovnen som er forvarmet til 150°C. Skru straks ned varmen på ovnen til 100°C og la marengsene steke i 1 time.

Skru av varmen på ovnen og la marengsen stå og tørke i ettervarmen helt til ovnen er helt kald. Marengsene skal da kjennes tørre og løsne lett fra bakepapiret. Pikekyssene oppbevares tørt og i romtemperatur til de skal brukes.

Sjokoladekaken:
Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn olje og yoghurt. Ha mel, kakaopulver, bakepulver og natron i en bolle. Bland det tørre godt sammen. Bland det tørre deretter med eggedosisen til du får en tykk og glatt sjokoladedeig. Det er kjekt å bruke en ballongvisp til dette, som gjør at melklumper fjernes raskt.

Finn frem hjerteformen, spray den med formfett og dekk bunnen med bakepapir. Fordel deigen i formen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 30-35 minutter. Sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar kaken ut av ovnen. La kaken bli helt kald i formen.

Sjokoladekrem:
Pisk romtemperert smør luftig sammen med kakaopulver og vanilje. Tilsett melis og melk (eller kaffe hvis du foretrekker det) vekselsvis, og pisk kraftig til du får en luftig sjokoladekrem.

Fyll og pynt:
Ta kaken ut av formen og del den i to bunner. Fyll kaken med sjokoladekrem. Legg på den andre kakebunnen. Dekk hele kaken med sjokoladekrem.

Ha resten av sjokoladekremen i en kakesprøyte å sprøyt små topper langs kanten av kaken. Pynt kaken med rosa pikekyss. Legg gjerne noen pikekyss rundt kaken på fatet. Jeg synes det også er lekkert å pynte med noen sjokoladehjerter som er pakket inn i vakkert gullfarget og rosa papir.

Tips

♥ Kaken kan lages klar dagen før servering. Pakk den i så fall inn i plast for å unngå at den blir tørr.

♥ Kaken kan fryses både med og uten sjokoladekrem.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekakehjerte-med-pikekyss