



## Sjokoladekakehjerter 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 kjøles 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) vekselvis, 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/sjokoladekakeherte-med-pikekyss>