Sjokoladekake med påskekanin (Chocolate Bunny Butt Cake)

Ingredienser



Sjokoladekake:
♥ 125 g smør
♥ 1 dl vann
♥ 3 ss kakao
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 4 egg
♥ 250 g sukker
♥ 150 g hvetemel
♥ 3 ts bakepulver

Sjokoladekrem:
♥ 250 g smør
♥ 80 g kakaopulver
♥ 2 ss vaniljesukker
♥ 500 g melis
♥ 3 dl kremfløte

Pynt:
♥ 500 g hvit fondant eller marsipan
♥ rosa konditorfarge
♥ 500 g påskeegg (se tips)
♥ 11 stk Kvikk Lunsj (se tips)

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Smelt smøret i en kjele. Tilsett vann, kakao og vaniljesukker. Ta kjelen av platen og pisk inn 4 eggeplommer. Ha så i sukker, mel og bakepulver. Rør deigen glatt og klumpfri. Pisk eggehvitene for seg til hvitt skum. Vend dette i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca. 45 minutter. Avkjøl kaken i formen.

Sjokoladekrem:
Pisk mykt, romtemperert smør sammen med kakaopulver og vaniljeekstrakt. Tilsett melis mens du fortsetter å piske på lav hastighet, og spe innimellom med kremfløten (se tips). Pisk videre i noen sekunder til du får en luftig sjokoladekrem.

Kaninpynt:
Form den hvite fondanten til kaninen. Start med å forme føttene. Lag kropp med resten.

For å farge potene, tok jeg litt konsentrert, rosa pastafarge og rørte ut med litt vann. Bruk en pensel til å påføre fargen. Har du ikke pensel, kan du gjøre som meg og dyppe litt kjøkkenpapir i fargen og forsiktig påføre fargen.

Montering:
Ta kaken ut av formen og del den i 3 kakebunner.

Legg den nederste kakebunnen på et fat. Bruk et glass til å stikke ut et rundt hull i midten av kakebunnen.

Stikk også ut et hull i den andre kakebunnen.

Legg sammen de to kakebunnene med et godt lag sjokoladekrem imellom (ikke ha sjokoladekrem på innsiden av hullet, for det vil gjøre påskeeggene klissete).

Fyll så opp hullet i midten av kaken med påskeegg.

Ha sjokoladekrem på den andre kakebunnen og legg på det tredje kakebunnen.

Dekk så hele kaken med resten av sjokoladekremen og pass på at det er godt med sjokoladekrem langsmed kanten av kaken (da fester Kvikk Lunsjen seg bedre).

Klem Kvikk Lunsj langsmed kanten av kaken (jeg bruker to og to staver). Fest et bånd rundt kaken for å holde Kvikk Lunsjen på plass.

Pynt toppen av kaken med kaninen og masse påskeegg.

Sett kaken i kjøleskapet i 30 minutter før servering.

Tips

♥ Tilpass konsistensen på sjokoladekremen. Den bør være litt fast for at kaken skal holde fasongen, men hvis du synes kremen er alt for fast, kan du spe med et par spiseskjeer melk eller varmt vann eller kaffe. For å få kremen utover selv om den er litt fast, hjelper det å bruke en smørekniv som du dypper ofte i varmt vann.

♥ Jeg brukte 11 pakker Kvikk Lunsj (à ca. 50 gram). Det kan være greit å kjøpe et par pakker ekstra i tilfelle noen av stengene er ødelagt. Jeg synes det blir finest å beholde 2 Kvikk Lunsj-striper samlet i stedet for å brekke opp alle enkeltvis. 2 kvikklunsjstriper gir dessuten akkurat passe tykkelse på et kakestykke.

♥ Det er lurt å sette kaken en stund i kjøleskapet før servering. Da fester Kvikk Lunsj-gjerdet seg bedre til sjokoladekremen slik at det holder seg på plass selv om du fjerne båndet rundt kaken når du skal skjære i kaken.

♥ Påskeegg kan byttes ut med Non Stop. Det går selvfølgelig fint å fylle kaken på vanlig måte med sjokoladekrem og droppe hullet med påskeegg i midten av kaken.

♥ Sjokoladekaken holder seg god og saftig i flere dager. Kaken kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-paskekanin-chocolate-bunny-butt-cake