Walters Mandler Sjokoladefestkake



Ingredienser

Kakebunner:
♥ 150 g smør
♥ 3,5 dl vann
♥ 3 ss kakaopulver
♥ 5 dl sukker
♥ 2 dl seterrømme
♥ 3 egg
♥ 8 dl hvetemel
♥ 1,5 ts natron

Sjokoladekrem:
♥ 200 g smør
♥ 2 dl sukker
♥ 2 dl kremfløte
♥ 400 g Walters Mandler (se tips)

Pynt:
♥ 2 ss melis

Fremgangsmåte

Sjokoladekrem:
Det lønner seg å starte med å lage sjokoladekremen tidlig på dagen fordi den trenger flere timer på å få den rette, tykke konsistensen (se tips).

Smelt smøret i en mellomstor kjele. Tilsett sukker og kremfløte og gi blandingen et oppkok. Ta kjelen av platen og tilsett Walters Mandler, som er oppdelt i biter. La

sjokoladen ligge i kjelen og rør forsiktig rundt til sjokoladen har smeltet helt.

La sjokoladeblandingen avkjøles i romtemperatur til den er helt tykk og kremete. Dette tar flere timer (se tips).

Kakebunner:
Smelt smøret i en middels stor kjele. Tilsett vann og kakaopulver og visp dette sammen så kakaopulveret løser seg opp. Rør deretter inn sukkeret.

Visp egg og seterrømme lett sammen i en stor bakebolle. Tilsett sjokoladeblandingen. Sikt sammen hvetemel og natron og bland dette inn i deigen. Rør godt slik at deigen blir klumpfri, men ikke lenger enn nødvendig.

Del deigen i to like store deler.

Ha den ene halvparten av deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Smør deigen jevnt utover i et tynt lag.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 10 – 12 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen.

Hvelv den så ut av langpannen og dra forsiktig av bakepapiret.

Gjenta med den andre halvparten av deigen.

Del så hver kake i to slik at du får 4 firkantede kakebunner. Renskjær kantene slik at kakebunnene blir like store.

Montering:
Finn frem et firkantet kakefat som passer til størrelsen på kakebunnene.

Legg kakebunnene sammen med sjokoladekremen mellom lagene.

Sikt melis over kaken til pynt.

Tips

♥ Ha tålmodighet når det gjelder å la sjokoladekremen få tykne gradvis. Når den er varm og nylaget, vil den være helt tyntflytende, men etter å ha stått og avkjølt seg i romtemperatur i noen timer, vil den tykne og bli god å smøre utover.

♥ Jeg foretrekker å la kremen tykne i romtemperatur og rører kraftig i den av og til så den skal tykne jevnt. Dersom kremen settes i kjøleskapet, vil den stivne ujevnt. Hvis du likevel vil sette sjokoladekremen i kjøleskapet for å raske på prosessen, bør du i hvert fall rører i den ofte til den har passe konsistens.

♥ Kaken tåler fint å stå i romtemperatur i flere timer, og egner seg derfor fint for å stå lenge på kakebordet gjennom en lang fest. Jeg oppbevarer kaken kjølig over natten, men setter den i romtemperatur igjen i et par timer før servering, slik at sjokoladekremen er myk.

♥ Kake som blir til overs, kan gjerne fryses.

♥ Walters Mandler fås kjøpt i de fleste matbutikkene. 400 gram tilsvarer 2 store plater.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/walters-mandler-sjokoladefestkake