Dronningens favoritt



Ingredienser

Kakebunn:
4 egg
2 dl sukker
100 g kokesjokolade
3 dl hvetemel
1 ts bakepulver

Dynking:
1 dl sjokolademelk

Fyll 1:
1 pk bringebærgelé
4 dl vann

Fyll 2:
1 pk vaniljesauspulver (til koking)
2 ss sukker
2,5 dl melk
1 dl kremfløte

Sjokoladekrem:
3 dl kremfløte
100 g lys kokesjokolade

Pynt:
sjokoladeblonder
noen jordbær

Fremgangsmåte

Pisk eggedosis av egg og sukker. Smelt sjokoladen noen min på full styrke i mikroen. Avkjøl og rør inn i eggedosisen. Sikt i det tørre og bland deigen forsiktig sammen. Hell i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i 35 min.

Løs opp gelépulveret i kokende vann. Avkjøl helt. Hell i en rund kakeform (22 cm i diameter) som er kledd med plastfolie. Sett i kjøleskapet til geléen har stivnet.

Lag vaniljekrem ved å koke opp melk, sukker og vaniljepulveret. Avkjøl helt. Pisk kremfløten stiv og bland i vaniljekremen.

Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 3 bunner.

Dynk bunnene med sjokolademelk. Legg gelé på det underste kakelaget ved å ta tak i plastfolien og flytte geléen over på kaken. Ha vaniljekrem på det neste kakelaget. Slik kan kaken godt stå over natten.

Kok opp fløten til sjokoladekremen. Brekk i sjokoladen og la sjokoladen smelte i fløten. Rør blandingen jevn. Avkjøles helt i kjøleskapet, gjerne natten over.

Pisk sjokoladekremen stiv. Smør et tynt lag over hele kaken. Sprøyt på resten. Pynt kaken med sjokoladeblonder og jordbær.

Tips

Kokesjokolade kan også smeltes i vannbad: Brekk opp sjokoladen og ha den i en bolle som tåler varme. Sett bollen over en kjele med kokende vann og la sjokoladen smelte.

Ikke stek kaken for lenge, da kan kakebunnen bli tørr.

Kaken kan med fordel lages fordelt på to dager. Den første dagen lager du kakebunnen og fyller den med gelé og vaniljekrem. I tillegg koker du til sjokoladekremen. Dagen etter kan du piske sjokoladenkremen stiv og pynte kaken.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dronningens-favoritt