Firkløverkake



Ingredienser

Kakebunn:
4 egg
150 g sukker
75 g hvetemel
75 g potetmel
1 ts bakepulver
50 g kokesjokolade

Fyll:
1 pk vaniljesaus (for koking)
2,5 dl melk
2 ss sukker
2,5 dl kremfløte

Glasur:
200 g Firkløversjokolade
0,5 dl kremfløte
40 g smør
90 g melis

Pynt:
1 rød marsipanrose og evtl grønne marsipanblader

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Riv kokesjokoladen (se tips) og ha i. Sikt i de tørre ingrediensene og rør deigen forsiktig sammen. Hell deigen i en rund kakeform (24

cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 3 bunner (se tips).

Ha vaniljesauspulver, melk og sukker i en liten kjele og kok opp under omrøring til du får en tykk vaniljekrem. Avkjøl helt (rør litt av og til så du unngår snerk på kremen). Pisk kremfløten til krem og bland forsiktig med den kalde vaniljekremen. Ha vaniljefyllet mellom kakebunnene.

Varm opp smør og kremfløte i en liten kjele. Brekk i Firkløversjokoladen og la den smelte. Rør i melis til du får en glatt og klumpfri glasur. Avkjøl glasuren til den har romtemperatur og passe smørekonsistens. Fordel glasuren over kaken med en smørekniv. Pynt kaken eventuelt med en marsipanrose og marsipanblader.

Tips

Kokesjokoladen er enkel å rive i mandelkvern!

Jeg synes av og til det er vanskelig å dele porøse sukkerbrødbunner i 3 bunner, men har funnet ut at det går mye lettere hvis man lar kaken få stå i kjøleskapet en stund først. Ofte lager jeg bunnen dagen før og lar kakebunnen stå innpakket i plast i kjøleskapet natten over. Da har kaken blitt stiv og lar seg lettere dele i tynne bunner.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/firkloverkake