Ballerinakake



Ingredienser

125 g smør
4 dl sukker
2 ts vaniljeessens
2 store egg
2,5 ts bakepulver
6 dl hvetemel
3 dl melk

Fyll:
1 pk Ballerinakjeks (se tips)
100 g kokesjokolade/melkesjokolade
40 g hvetemel
60 g smør

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn vaniljeessens og eggene, ett om gangen. Sikt mel og bakepulver. Bland dette inn i smørkremen vekselsvis med melken til en jevn og klumpfri deig.

Til fyllet hakkes Ballerinakjeks og sjokolade i små biter. Bland med hvetemel og smeltet smør.

Gjør klar en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Ha i halvparten av kakedeigen. Ha over 3/4 av fyllet. Fordel over resten av kakedeigen. Dryss over resten av fyllet jevnt over toppen av kaken.

Stek kaken nederst i ovnen på 175°C i ca 45-60 min, til kaken er gjennomstekt.

Tips

"Ballerinakjeks" er nydelige og kjempepopulære kjeks fra Sætre som består av sjokoladekjeksbunn og vaniljekjekstopp med nougatfyll i midten. 1 pk er på 190 gram.

"Ballerinakake" er kjempegod helt nystekt! Den kan oppbevares innpakket i plast og kan også fryses.

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

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