Cubakake



Ingredienser

Kakebunn:
♥ 3 egg
♥ 175 g sukker
♥ 50 g hvetemel
♥ 50 g potetmel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 75 g valnøtter

Fyll:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 8 Cuba-sjokolader (se tips)

Pynt:
♥ 1 ss Oboy sjokolademelkpulver (eller Nesquick)
♥ 1 Cuba-sjokolade (se tips)
♥ hele valnøttkjerner

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i det tørre. Hakk valnøttene og ha i. Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 40 min.

Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to lag.

Pisk kremfløten til krem. Finhakk Cuba-sjokoladen og bland i kremen.

Ha halvparten av Cuba-kremen mellom kakebunnene. Ha resten av kremen rundt hele kaken. Sikt over litt Oboy-pulver og pynt med valnøtter.

Tips

♥ Cuba er en populær melkesjokolade med nøtte- og nougatfyll.

♥ Som pynt bruker jeg siktet Oboy-pulver, Cuba-sjokolade og valnøtter.

♥ Kaken inneholder mye krem, og som kremkaker flest smaker Cubakake best når kremen er helt fersk.

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

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