Sjokoladekaketog



Ingredienser

Langpannekake:
4 egg
6 dl sukker
9 dl hvetemel
5 ts bakepulver
4 ts vaniljesukker
4 ss kakao
3 dl melk
300 g smør

Sjokoladekrem:
100 g smør
1 dl kakao
1 ts vaniljesukker
4 dl melis
0,5 dl melk

Pynt:
masse forskjellig godteri:
eks: lakrissnurrer (hjul)
eks: seigmenn (mannskap)
eks: bamsemums (passasjerer)
eks: marshmallows (last)
eks: gullmynter (last)
eks: opera mint (last)
eks: kjærlighet på pinne (pipe)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen i en stor bakebolle. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Smelt smøret og bland med melken. Ha smørmelken og det tørre vekselsvis i eggedosisen. Bland alt til en jevn deig.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Til sjokoladekremen røres mykt smør sammen med de øvrige ingrediensene.

Del den kalde kaken opp i seks like deler. Disse kan legges i fryseren, dersom du ikke har tenkt å lage i stand kaken med en gang, se tips.

Når du skal lage kaken, monterer du toget på følgende måte: Sett frem de 6 like store kakedelene. Fire av delene skal bli vogner og to av dem skal settes sammen til et lokomotiv. Lokomotivet lages ved å dele en av bitene i to. Legg den lille biten sammen med en av de vanlige, og lag et litt lenger lokomotiv enn det vognene blir. Den siste lille biten settes på toppen oppå lokomotivet for å få en forhøyning.

Dekk hele lokomotivet og de fire vognene med sjokoladekrem. Sett sammen toget med lokomotivet først og de fire vognene etter. Sett toget eventuelt på et eget brett (se tips).

Pynt toget etter fri fantasi!!!

Tips

Det er smart å lage kakebunnen i forveien. De seks oppdelte kakedelene kan pakkes ned i fryseren og tas opp dagen kaken skal pyntes og serveres.

Vil du lage et eget fat til kaketoget, kan du kle en passende plankebit med cellofan (kan kjøpes i bokhandleren i ulike farger).

- -

TØFFE, TØFFE TOGET

"Tøffe, tøffe toget
gjennom berg og nut.

Tuter i tunnelen tut, tut, tut tut tut!
Stopper på stasjonen
og der går [Ingrid] av
”Tusen takk for turen,
den var veldig bra!”

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

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