Dronningens festkake



Ingredienser

Kakebunn:
5 egg
6,5 dl sukker
3,5 dl melk
300 g smør
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
5 ss kakao
6,5 dl hvetemel

Fyll:
200 g smør
300 g melis
1 egg
2 ts vaniljesukker
2 ss konjakk

Glasur:
125 g smør
1 stor ss lys sirup
2 ss konjakk
200 g kokesjokolade

Pynt:
fylte konfektbiter

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med melken. Rør dette inn i eggedosisen. Sikt sammen det tørre og bland i til slutt. Rør deigen jevn og klumpfri.

Hell deigen i en stor, rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca 60 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 3 bunner. (Dynk bunnene eventuelt med litt ekstra konjakk, likør eller kaffe).

Til fyllet piskes romtemperert smør sammen med melis, egget og vaniljesukker. Smak til med konjakk (se tips). Fordel smørkremen mellom kakebunnene, men spar litt til pynt.

Lag glasuren ved å varme opp smør, sirup og konjakk. Trekk kjelen av varmen og tilsett kokesjokoladen oppdelt i biter. La den smelte og rør glasuren jevn. Avkjøl glasuren til den har passe smørekonsistens.

Glaser kaken med sjokoladeglasur (se tips). Sett kaken kaldt til glasuren har stivnet. Pynt kaken med restene av smørkremen og fylte konfektbiter.

Tips

Det er lurt å glasere kaken i flere omganger hvis du vil ha en jevn og glatt overflate. Smør først et tynt lag glasur over hele kaken mens glasuren fortsatt er nokså tynn i konsistensen. Dette vil danne en dekkende hinne og jevne til overflaten på kaken. Sett både kake og glasur i kjøleskapet til konsistensen er fastere. Smør da et nytt og tykkere lag med glasur over hele kaken.

Konjakk kan byttes ut med din favorittlikør, eller kaffe dersom du ønsker en alkoholfri kake.

I stedet for fylte konfektbiter kan du pynte kaken med sjokoladepletter fra konfektesken "Dessertsjokolade" fra Freia.

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

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