Ekspressfartkake



Ingredienser

1 ferdigkjøpt sukkerbrød, 24 cm

Fyll 1:
3 dl kremfløte
5 ss Oboy sjokolademelkpulver
1-3 ss konjakk (kan sløyfes)

Fyll 2:
5 dl vaniljekrem (f.eks. Piano)

Glasur:
100 g kokesjokolade
5 ss melk, kaffe eller konjakk

Fremgangsmåte

Pisk kremfløten til krem og smak til med sjokolademelkpulver og konjakk (se tips).

Ha nederste kakebunn på et kakefat og fordel sjokoladekremen over. Legg på den andre bunnen og smør over vaniljekremen. Dekk med den siste kakebunnen.

Smelt kokesjokoladen i en liten kjele over svak varme sammen med melk, kaffe eller konjakk. Avkjøl litt og fordel den på toppen av kaken. Sett kaken kjølig en liten stund til glasuren har stivnet.

Tips

Du kan bruke et ferdigkjøpt sukkerbrød (det har jeg brukt i kaken på bildet), eller du kan lage sukkerbrødet selv (se oppskrift på "Sukkerbrød" på detsoteliv.no).

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

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