Drømmen



Ingredienser

Kakebunn:
3 store egg
150 g sukker
75 g potetmel
3 ss hvetemel
3 ss kakao
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker

Sjokoladekrem:
150 g smør
150 g melis
5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem
3 ts vaniljesukker
3 ss kakao

Pynt:
sjokoladespon eller annen sjokoladepynt

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend dette så i eggedosisen. Rør forsiktig til deigen er jevn og klumpfri (bruk gjerne stålvisp, men ikke rør lenger enn nødvendig).

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i 45 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne

den fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i tre kakebunner.

Til sjokoladekremen piskes først romtemperert smør sammen med melis til du får en smørkrem. Pisk inn vaniljesukker og kakao. Vend så vaniljekremen forsiktig inn i sjokoladesmørkremen (se tips).

Fordel sjokoladekremen mellom kakebunnene og over hele kaken. Pynt kaken med sjokoladepynt etter ønske (se tips).

Tips

Det er viktig at både sjokoladesmørkremen og vaniljekremen holder romtemperatur, ellers har sjokoladekremen lett for å skille seg. Følg beskrivelsen i fremgangsmåten nøye, så skiller ikke kremen seg. Jeg pisker først sjokoladekremen luftig. Så vender jeg romtemperert vaniljekrem forsiktig inn med en slikkepott. Ikke pisking og ikke rør mer enn akkurat nødvendig for å fjerne flekker av vaniljekrem. Da skiller kremen aldri seg er i hvert fall min erfaring 🙂

Det er en smaksak hvor mye vaniljekrem du vil bruke i sjokoladekremen. Svigermor bruker ca 3 dl vaniljekrem, mens jeg foretrekker å bruke 5 dl fordi det gir litt mer sjokoladekrem. Her gjelder det å smake seg frem. Jo mer vaniljekrem, desto mindre smak av smørkrem. Tilsvarende kan du smake deg frem til ønsket mengde vaniljesukker og kakao.

Kaken kan selvsagt pyntes med akkurat den sjokoladedekoren eller kakepynten du ønsker. Jeg har her brukt høvlet sjokolade. Det lager du enkelt ved bruk av en vanlig ostehøvel. Kjøp lys kokesjokolade og la den stå i romtemperatur i noen timer, så den blir myk nok til å høvles til spon. Legg sjokoladesponene på toppen av kaken.

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

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