Sjokoladekakekalender



Ingredienser

500 g hvetemel
800 g sukker
4 ss kakao
2 ts natron
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
1 liter kulturmelk

Glasur:
ca 500 g melis (se tips)
litt vann
rød konditorfarge (se tips)
grønn konditorfarge (se tips)

Pynt:
sjokoladetall (se tips)

Fremgangsmåte

Bland de tørre ingdrediensene i en bolle. Ha i kulturmelk og rør deigen jevn.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i ca 25-30 min. Avkjøl kaken helt i langpannen. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Renskjær kantene, slik at du får en stor firkant som passer på et firkantet kakefat (se tips).

Ha melis i en bolle og rør i rød konditorfarge og litt vann til du får en tyktflytende glasur med sterk rødfarge (se tips). Smør glasuren over hele kaken og sett i kjøleskapet til glasuren har stivnet. (Renskjær kantene ytterligere dersom mye glasur har rent ned langsmed kanten på kaken.)

Rør resten av melisen med grønn konditorfarge og litt vann. Glasuren må være tykk nok til at den holder fasongen når den sprøytes ut. Ha glasuren i et lite kremmerhus laget av matpapir. Klipp et lite hull i enden og sprøyt rutemønster på kaken, slik at du får 24 ruter.

Pynt med sjokoladetall inni rutene (se tips). Oppbevares i kjøleskapet godt innpakket i plast, slik at kaken holder seg myk.

Tips

Du kan bruke enten skummet eller vanlig kulturmelk.

Et fat som er beregnet på "Verdens Beste" egner seg utmerket til denne kaken (fra Porsgrunn). En stor fjøl eller et brett kan også brukes.

Vanlig rød konditorfarge gir en lysere glasur. Vil du ha mørkerød farge (som på bildet), må du kjøpe sterk farge som fås kjøpt i hobbybutikker og enkelte kjøkkenutstyrsbutikker. Det samme gjelder grønnfargen. Vær nøye med å ikke bruke for mye vann. Konditorfargen gir også nokså mye væske, slik at det er svært lite vann som trengs. Det kan dessuten være lurt å ha en ekstra pakke melis på lur, i tilfelle glasuren blir for tynn og du trenger å lage litt mer glasur.

Vil du bruke sjokoladetall, trenger du faktisk 7 pakker med sjokoladedekoren "Tall og Bokstaver" (fra Freia). Alternativt kan du lage tall med brun pyntegelé.

Oppskrift og idé er hentet fra Freias julehefte (2006).

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

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