Cornflakessjokoladekake

Ingredienser



Cornflakesbunn:
100 g mørk kokesjokolade
100 g lys kokesjokolade
125 g cornflakes

Sjokoladefløtekrem:
4 dl kremfløte
100 g mørk kokesjokolade

Pynt:
sjokoladekuler med hasselnøtter

Fremgangsmåte

Smelt lys og mørk kokesjokolade i en bolle over vannbad eller i en kjele over svak varme. Rør i cornflakes.

Sett ringen til en kakeform (24 cm i diameter) direkte på et kakefat. Press cornflakesmassen løst sammen i bunnen med forsiktige og lette fingertrykk. Settes i kjøleskapet.

Kok opp kremfløten til sjokoladekremen. Ta kjelen av platen og tilsett kokesjokoladen. Rør til sjokoladen har løst seg opp. Avkjøl sjokoladefløten til den er skikkelig kald, enten en god stund i fryseren eller helst i kjøleskapet over natten.

Fjern forsiktig kakeringen fra cornflakesbunnen.

Pisk opp sjokoladefløten til du får en tykk og luftig sjokoladekrem. Fordel sjokoladekremen over cornflakesbunnen. Pynt kaken med sjokoladekuler eller annen sjokoladepynt som du liker.

Tips

Sjokoladekuler med hasselnøtter fås kjøpt i de fleste matvarebutikker som selger godteri i løsvekt. Du kan også bruke annen sjokoladepynt hvis du ønsker.

Kaken er holdbar i flere dager i kjøleskapet (men sjekk holdbarhetsdatoen på fløten).

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

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