# Sjokoladekakeslott




**Ingredienser**

Langpannekake:
4 egg
3,5 dl sukker
3 ts bakepulver
5,5 dl hvetemel
100 g smør
2 dl melk

Dynking:
melk, sjokolademelk eller kaffe

Sjokoladekrem:
400 g smør
250 g melis
4 ss kakao
1 egg

Tårn:
2 sjokoladerullekaker

Pynt:
4 iskjekskremmerhus
sjokoladedekor og godteri

**Fremgangsmåte**

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med melken. Sikt mel og bakepulver. Bland det tørre i eggedosisen vekselsvis med smørmelken.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 35 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv den ut og fjern bakepapiret. Del kaken på midten og dynk kakebunnene godt med melk, sjokolademelk eller lunken kaffe.

Pisk sammen mykt smør og melis til sjokoladekremen. Pisk inn kakao og egget. Smør et lag sjokoladekrem mellom kakebunnene. Legg dem sammen og sett kaken på et stort, avlangt fat. Skjær av en liten del av hvert hjørne til rullekaketårnene.

Smør sjokoladekrem over hele toppen og sidene av kaken. Del hver rullekake i to og klem dem inntil hjørnene. Smør sjokoladekrem på toppen av rullekakene og trykk nedi et iskjekskremmerhus på hver. Pynt slottet med sjokoladedekor etter ønske.

### Tips

Sjokoladerullekaker fås kjøpt ferdig i de fleste store matvarebutikker. Alternativt kan du lage dine egne rullekaker, se for eksempel oppskrift på "Sjokoladerullekake".

Kaken smaker best samme dag den er laget, slik at den er saftig og myk.

Forslag til pynt kan være så mangt. Du kan for eksempel pensle iskjeksene med smeltet sjokolade og feste diverse kakestrøssel på dem. Du kan pynte med flagg på toppen. Innenfor slottsmuren kan du sett opp soldater av seigmenn og bruke fyrstikker som stokker og marshmallows som kanoner. Langs veggene kan du lage porter og dører av sjokoladepynt eller nonstop. Bruk fantasien!

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekakeslott