# Skilpaddekake




## Ingredienser

Sukkerbrød:
5 egg
150 g sukker
150 g hvetemel
1 ts bakepulver

(Det går fint å bruke ferdigkjøpt sukkerbrød.)

Fyll:
12 stk store skilpadder
200 g kokesjokolade
5 dl kremfløte

Pynt:
2,5 dl kremfløte
500 g marsipan eller 1 ferdigkjøpt marsipanlokk
8 stk store skilpadder (evtl flere små)

## Fremgangsmåte

Start med å lage sjokoladekremen dagen før: Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett 12 sjokoladeskilpadder og oppdelt kokesjokolade. Rør til sjokoladen har løst seg opp. Avkjøl sjokoladefløten og sett den i kjøleskapet over natten.

Til sukkerbrødet piskes egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 30-40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del i tre bunner. Dynk bunnene eventuelt med litt melk.

Pisk opp sjokoladefløten til tykk sjokoladekrem. Fyll sjokoladekremen mellom kakebunnene.

Pisk kremfløten til pynten og dekk hele kaken med krem. Hvis du vil pynte kaken som på bildet, klipper du ut en sirkel av matpapir og legger oppå kaken. Dekk kaken deretter med marsipanlokk. Skjær snitter i marsipanen på toppen av kaken og rull hver snitt utover, til du får en marsipankant med kremhull i midten. Fjern forsiktig matpapiret. Pynt inni kremhullet med hele sjokoladeskilpadder.

**Tips**

Sjokoladeskilpaddene selges av danske sjokoladeprodusenten "Toms". Dersom du i stedet bruker den norske sjokoladen "Lohengrin" bruker du samme antall sjokolader i fyllet. Til pynt kan du bruke litt hakket kokesjokolade.

Selv om du får tak sjokoladeskilpadder, kan det være en idé å pynte kaken med hakket kokesjokolade, for kaken er temmelig mektig i seg selv. Dessuten blir det billigere.

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

---

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