Sjokoladekakeklokke



Ingredienser

1 stort egg
3 dl sukker
4 dl kefir
100 g smør
3 ss kakao
1 ts natron
6 dl hvetemel

Sjokoladekrem:
100 g smør
2 ss kakao
500 g melis
6 ss kaffe

Pynt:
250 g marsipan
50 g lys kokesjokolade
nonstop eller smarties
sjokoladetall (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, sukker og kefir med en stålvisp. Smelt smør og rør i. Sikt sammen det tørre og bland i til du får en jevn deig.

Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 190°C i 45 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne

kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Lag sjokoladekremen ved å blande smeltet smør med de øvrige ingrediensene. Pisk sammen til kremen er luftig.

Del kaken i to bunner. Fordel omtrent halvparten av sjokoladekremen mellom kakebunnene og smør resten av sjokoladekremen jevnt over hele kaken. Kjevle ut marsipanen og skjær ut en sirkel som er like stor som kaken (bruk kakeformen som mal). Legg marsipanen oppå kaken. Pynt med nonstop, sjokoladetall og visere, som festes til marsipanen med litt smeltet sjokolade.

Tips

Kaken på bildet er pyntet med tall laget av sjokolade, som fås kjøpt i de fleste matvarebutikker ("Tall og bokstaver i mørk sjokolade" fra Freia). Jeg har laget viserne ved å sette sammen sjokoladebindestrekene og bokstaven "o", som du også finner i samme pakke. Fordi du trenger såpass mange 1-tall, må du kjøpe 2 pakker sjokoladepynt. Alternativt kan du skrive på tall og visere selv med kakepyntgelé.

- -

STORE KLOKKER SIER TIKK TAKK

"Store klokker sier: tikk, takk, tikk, takk;
mindre klokker sier: tikk, tikk, takk, takk, tikk, tikk, takk, takk;
men de små vi har i lommen: tikketikke, takketakke, tikketikke, takk."

(Norsk barneregle)

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

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