Sjokoladekakeskattekiste



Ingredienser

1 egg
2 dl sukker
2 dl kefir
75 g smør
2 ss kakao
1 ts natron
4 dl hvetemel

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

Pynt:
lakrislisser
lakrisbåter
polkagrisstenger
sjokoladegullmynter
gull- og sølvkuler
gelétopper

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 smurt brødform som rommer 2 liter (se tips) og har bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 200°C i 30-40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken litt i formen før den løsnes og hvelves ut. Fjern bakepapiret og avkjøl kaken til den er helt kald.

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

Del kaken i to bunner. Skjær ut en firkant inni kaken og ta ut litt av kakeinnmaten (se tips). Fyll hulrommet inni kaken med sjokoladekrem. Smør resten av sjokoladekremen på toppen av den øverste bunnen og langs sidene på begge bunner. Lag kistepreg på toppen av den øverste bunnen ved å lage striper med lakrislisser og beslag med lakrisbåter.

Ha den nederste kakebunnen på et passende fat. Legg masse sjokoladegullmynter og gelétopper inni kaken og dryss over sølvkuler (og gullkuler hvis du får tak i dette). Legg den øverste kakebunnen halvveis på, slik at innholdes i skattekisten synes godt. Stikk den buede toppen av polkagrisstenger inn i sidene på kaken for å lage hanker på skattekisten. Ha mer gullmynter, gull- og sølvkuler og gelétopper på kakefatet.

Tips

Skattekisten får finest fasong om du bruker en brødform som er nokså bred og kort, altså ikke de vanlige, smale brødformene.

Når du skjærer ut innmat fra kaken, må du passe på at kantene som blir igjen er tykke nok (1,5 - 2 cm), ellers går kaken lett i stykker. Kakeinnmaten kan gumles opp (anbefales:-)), eller du kan bruke innmaten som ingrediens i "Punsjeboller" (se flere oppskrifter på detsoteliv.no).

- -

SJØRØVERNE KOMMER (Hiv O'hoi)

Vi reiste fra Karibien
og ankret opp i natt.
Vi har hørt et gammelt rykte
om en helt fantastisk skatt.

Kaptein Sabeltann
er en farlig mann.
Nå kan jeg lukte gull,
derfor ror vi inn mot land!

Ref: Hiv o'hoi!
Snart er skatten vår,
så kan vi ta det rolig
de neste hundre år.

Vi seiler over alle hav
og skaper skrekk og gru.
Når du ser det sorte flagget,
er det altfor sent å snu.
Gjennom ild og vann
ror vi alle mann,
men jeg som kommer først
heter Kaptein Sabeltann

Ref.

Vi reiser ikke videre
før skatten er ombord.
Når vi røver eller plyndrer,
er det ingen "kjære mor".
Kaptein Sabeltann
er en farlig mann.
Nå kan jeg lukte gull,
derfor ror vi inn mot land.

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

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