Sjokoladekakelastebil



Ingredienser

3 store egg
4 dl sukker
2,5 dl seterrømme
200 g smør
3 ss kakao
3 ts vaniljesukker
3 ts bakepulver
6 dl hvetemel

Sjokoladekrem:
150 g smør
3 ss kakao
9 ss kaffe
750 g melis

Pynt:
nonstop
lakriskonfekt
lakrislisser
stjernestrøssel
røde gelestenger
Ballerinakjeks
flagg

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn rømmen (bruk en stålvisp). Smelt smøret. Sikt de tørre ingrediensene. Bland smøret og det tørre vekselsvis inn i eggedosisen.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv den ut og fjern bakepapiret.

Til sjokoladekremen røres mykt smør sammen med de øvrige ingrediensene. Pisk til kremen er luftig og klumpfri.

Montering:
Skjær langpannekaken på midten slik at du får 2 like store deler. Skjær deretter en bit av hver av delene som kan danne et tredje kakelag som er på ca 2/3 størrelse med de andre to. Renskjær kantene (bruk eventuelt også noe av kantene til å bygge opp det tredje kakelaget).

Legg sammen de to like store delene med sjokoladekrem imellom. Bygg deretter opp det tredje kakelaget som er på ca 2/3 størrelse. Ha godt med sjokoladekrem mellom bitene som lim. Resultatet skal bli en kake med lastebilfasong slik du ser på bildet.

Smør sjokoladekrem jevnt over hele kaken. Pynt lastebilen etter ønske og fantasi. Bruk resten av sjokoladekremen som lim til å feste pynten med.

Tips

Dersom du lager kaken dagen i forveien, bør den oppbevares godt innpakket i plast og helst i kjøleskapet, slik at den ikke blir tørr.

Se også oppskrift på "Sjokoladekaketog".

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

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