Bløtkake med vaniljekrem og sjokoladekrem



Ingredienser

4 egg
1,5 dl sukker
1,5 dl hvetemel
1,5 ts bakepulver
1 dl potetmel

Dynking:
0,5 dl melk

Fyll:
5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem (Piano)

Pynt:
3 dl kremfløte
100 g lys kokesjokolade
1 dobbel Daim

Fremgangsmåte

Start dagen i forveien med å lage sjokoladekremen: Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett sjokoladen oppdelt i biter. Rør til sjokoladen har løst seg opp. Avkjøl i kjøleskapet over natten.

Til kaken piskes egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel, potetmel og bakepulver og vend inn i eggedosisen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 150°C i 45 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av

formen og fjern bakepapiret.

Del kaken i 3 bunner og dynk dem med litt melk. Fordel vaniljekrem mellom lagene.

Pisk opp sjokoladefløten til tykk og luftig sjokoladekrem. Forden den oppå og rundt kaken. Pynt med hakket Daim på toppen.

Tips

Kaken oppbevares kjølig frem til servering. Kaken har godt av å stå og trekke i et par timer, men smaker best samme dag som den er fylt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blotkake-med-vaniljekrem-og-sjokoladekrem