Firkløverkremkake



Ingredienser

Kakebunn:
4 egg
2 dl sukker
140 g smør
2 dl hvetemel
1 ts bakepulver
100 g Firkløver

Dynking:
1 dl sjokolademelk

Firkløverkrem:
6 dl kremfløte
2 dl Oboy sjokolademelkpulver
80 g Firkløver

Pynt:
20 g Firkløver

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt smøret og vend i. Sikt mel og bakepulver og vend inn i eggedosisen. Hakk Firkløver sjokoladen fint (se tips) og bland i til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i 45 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av

formen og fjern bakepapiret.

Pisk kremfløten til luftig krem. Smak til med sjokolademelkpulver til kremen får passe sjokoladesmak. Vend inn hakket Firkløver.
Del kaken i 2 bunner og dynk dem med sjokolademelk. Fordel halvparten av firkløverkremen mellom kakelagene og ha resten av firkløverkremen over hele kaken. Pynt med å drysse over hakket Firkløver til slutt.

Tips

Firkløver er en nøttesjokolade som alle nordmenn kjenner! Du bruker 1 stor plate à 200 gram til denne kaken.

Det er viktig at du hakker Firkløver sjokoladen som skal i kakedeigen helt fint. Blir det for store sjokoladebiter, vil de synke til bunns i kaken under stekingen. Det går fint å hakke sjokoladen i food processor med hakkekniv.

Kaken oppbevares i kjøleskapet. Den smaker best samme dag som den er fylt med sjokoladekremen.

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

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