Sjokoladekake med blåbær og Daim



Ingredienser

Sjokoladekake:
4 egg
2 dl sukker
1 dl potetmel
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
2 ss kakao

Fyll:
5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem
200 g friske blåbær

Pynt:
3 dl kremfløte
50 g Daimstrøssel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend inn i eggedosisen.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 225°C i 8-10 min. Hvelv kaken ut av langpannen og over på et sukret klede. Dra forsiktig av bakepapiret (se tips). Avkjøl kaken.

Del kaken i to midt på, slik at du får to kakebunner med halv størrelse. Legg den ene bunnen på et passende, avlangt kakefat.

Pisk kremfløten til krem. Bland litt av kremen med vaniljekremen (ikke rør for mye, for da blir vaniljekremen for tynn i konsistensen) og fordel over kakebunnen. Legg på masse friske, rensede blåbær (se tips). Dekk med den andre kakebunnen. Fordel over resten av den piskede kremen og dryss over Daimstrøssel til pynt.

Tips

Dersom du synes det er vanskelig å dra bakepapiret av den stekte kaken, kan det hjelpe å fukte bakepapiret med litt vann før du forsiktig drar det av.

Blåbærene kan byttes ut med bringebær og/eller jordbær. Bruk helst friske bær, da frosne kan bli for rennende når de tiner.

Kaken kan godt stå og trekke i noen timer før servering, og kan også stå fylt med vaniljekrem og bær i kjøleskapet over natten. Men kaken smaker best samme dag den dekkes med pisket krem.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-blabaer-og-daim