Tropisk Aroma festkake



Ingredienser

Kakebunner:
♥ 230 g smør
♥ 560 g sukker
♥ 4 store egg
♥ 580 g hvetemel
♥ 8 ts bakepulver
♥ 2 ts muskat
♥ 2 ts kanel
♥ 4 dl melk

Til den mørke kakebunnen:
♥ 1 ss kakao
♥ 1 ss vann

Sjokoladekrem:
♥ 200 g smør
♥ 4 ss kakao
♥ 1 ss vaniljeekstrakt
♥ 1 kg melis
♥ ca 10 ss sterk kaffe (se tips)

Fremgangsmåte

Kakebunner:
Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Ha smørkremen over i en stor bakebolle (med mindre bollen til den elektriske mikseren din allerede er stor nok).

Sikt mel, bakepulver og krydder. Bland dette i deigen vekselsvis med melken til du får en jevn deig (bruk gjerne elektrisk mikser, men ikke pisk lenger enn nødvendig for å få alt blandet).

Del deigen i tre like store deler. Rør ut kakao i 1 ss vann og ha i den ene delen.

Stek hver del med kakedeig for seg i en godt smurt, rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen (se tips). Steketiden er ca. 25 minutter ved 175°C (sjekk med kakenål at kakene er skikkelig gjennomstekte i midten). Avkjøl kakene i formen før de forsiktig tas ut og bakepapiret fjernes.

Sjokoladekrem:
Mens kakene steker, kan du forberede sjokoladekremen: Pisk mykt smør luftig med kakao og vaniljeekstrakt. Pisk inn melis og så mye kaffe du trenger for at sjokoladekremen skal blir glatt og smørbar.

Montering:
Sett sammen kaken med de lyse kakebunnene nederst og øverst og den mørke bunnen i midten.

Ha sjokoladekrem mellom hvert lag. Ha resten av sjokoladekremen jevnt over hele kaken.

Tips

♥ Du er helt nødt til å steke de tre kakebunnene hver for seg! Denne porsjonen er såpass stor at det heller ikke går å steke de lyse bunnene samtidig i samme form og så dele kaken på midten. Dersom du ikke har tre former som er 26 cm i diameter, kan du steke kakebunnene etter hver andre i samme form.

♥ Du får en høy kake om du bruker en form som er 26 cm i diameter, hvilket er meningen. Har du en form som er 28 cm i diameter, kan denne også brukes og kaken vil da bli lavere. En form på 24 cm i diameter blir for liten.

♥ Tilpass mengden kaffe i sjokoladekremen etter konsistensen. Jeg liker å bruke kruttsterk kaffe! Det går fint å bruke koffeinfri kaffe.

♥ Når du fyller og pynter kaken med sjokoladekrem, kan det være lurt å bruke en smørekniv som dyppes hyppig i en kopp med varmt vann. Da er det lettere å få kremen jevnt utover.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tropisk-aroma-festkake