Tropisk Aroma



Ingredienser

♥ 180 g smør
♥ 375 g sukker
♥ 3 store egg
♥ 450 g hvetemel
♥ 4 ts bakepulver
♥ 1,5 ts muskat
♥ 1,5 ts kanel
♥ 4 dl melk

Til den mørke kakebunnen:
♥ 1,5 ss kakao

Sjokoladekrem (se tips):
♥ 90 g smør
♥ 375 g melis
♥ 1,5 ss kakao
♥ 1,5 ts vaniljesukker
♥ 3 ss sterk, avkjølt kaffe
♥ 1 egg

Pynt:
♥ sjokoladekuler eller annen kakepynt

Fremgangsmåte

Kakebunner:
Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen (pisk godt

mellom hvert egg). Sikt mel, bakepulver og krydder. Bland dette inn 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).

Ha 1/3 av deigen i en annen bakebolle og rør inn kakao.

Ha den lyse deigen i en smurt, rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 35–40 minutter (sjekk med kakenål at kaken er skikkelig gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen).

Ha deretter den mørke deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen, og stek den midt i ovnen ved 180°C i ca. 15 minutter.

Avkjøl kakene i formene. Ta kakene deretter forsiktig ut av formene og fjern bakepapiret. Skjær toppen av de stekte kakene slik at de blir helt flate.

Sjokoladekrem:
Mens kakene steker, kan du forberede sjokoladekremen (se tips). Pisk mykt smør luftig med melis, kakao og vaniljesukker. Pisk inn kaffe og egget, slik at sjokoladekremen blir glatt og får fin smørekonsistens.

Montering:
Del den lyse kakebunnen på midten.

Sett sammen kaken med en lys kakebunn nederst og øverst og den mørke bunnen i midten.

Ha et tynt lag sjokoladekrem mellom hvert lag. Ha resten av sjokoladekremen jevnt over hele kaken. Pynt kaken med sjokoladekuler eller annen kakepynt.

Tips

♥ Lag gjerne dobbel porsjon sjokoladekrem! Det gjorde jeg da jeg lagde kaken på bildet.

Sjokoladekrem (dobbel porsjon):
180 g smør
750 g melis
3 ss kakao
3 ts vaniljesukker

6 ss sterk, avkjølt kaffe
2 egg

♥ Tropisk Aroma oppbevares kjølig og godt innpakket i plast, slik at kaken ikke blir tørr. Kaken er fin å fryse.

♥ Se også **Lys Tropisk Aroma** og **Mørk Tropisk Aroma**, **Tropisk Aroma festkake**, **Tropisk Aroma muffins** og **Tropisk Aroma iskake**.

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

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