Lys Tropisk Aroma



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 250 g sukker
♥ 3 egg
♥ 4 ts bakepulver
♥ 1 ts muskat
♥ 1 ts kanel
♥ 300 g hvetemel
♥ 1,5 dl melk

Sjokoladekrem:
♥ 120 g smør
♥ 4 ss kakao
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 500 g melis
♥ 7 ss kaffe

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Bland dette inn i smørkremen vekselsvis med melken.

Ha deigen i en smurt, rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 45–60 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt smøret til sjokoladekremen og bland med de øvrige ingrediensene. Dersom kremen virker for myk, la den stå i kjøleskapet en stund, til den får passe smørekonsistens.

Del kaken i to eller tre bunner. Fordel sjokoladekremen mellom kakebunnene og deretter rundt hele kaken.

Tips

♥ Kaken oppbevares i kjøleskapet dekket med plast, slik at den holder seg myk.

♥ Lys Tropisk Aroma er også godt egnet til frysing.

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

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