TV-kake



Ingredienser

Kakebunn med pepperkakesmak:
1,5 dl lys sirup
3/4 dl vann
1 ss smør
4 egg
75 g sukker
1 ts nellik
1 ts ingefær
2 ts kanel
1 ts natron
250 g hvetemel

Sjokoladekrem:
150 g smør
250 g melis
3 ss kakao
1 ts vaniljesukker
1 ss sterk kaffe

Pynt:
sukkerhjerter eller annen kakepynt

Fremgangsmåte

Ha sirup, vann og smør i en kjele. Varm opp under omrøring til alt er smeltet. Avkjøl noe.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn sirupsblandingen. Sikt mel, natron og krydder. Vend det tørre inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 30-35 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to lag.

Pisk sammen mykt smør og de øvrige ingrediensene til sjokoladekremen. Fordel kremen mellom kakebunnene og over hele kaken. Pynt med sukkerhjerter eller annen kakepynt.

Tips

"TV-kake" er fin å fryse, også med sjokoladekrem.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tv-kake