Sjokoladekakepusekatt



Ingredienser

300 g smør
600 g sukker
4 egg
3,5 dl melk
500 g hvetemel
1 ss vaniljesukker
4 ts bakepulver
4 ss kakao

Sjokoladekrem:
100 g smør
1 dl kakao
1 ts vaniljesukker
4 dl melis
0,5 dl melk

Pynt:
nonstop
lakriskonfekt
gelestriper til hår rundt snuten

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Rør det tørre og melken vekselsvis inn i deigen.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av langpanne og over på et stort kakefat. Fjern bakepapiret. Skjær ut kaken i pusekattfasong (se tips).

Til sjokoladekremen røres mykt smør sammen med de øvrige ingrediensene.

Smør glasuren jevnt over kaken og pynt pusekatten med godteri.

Tips

Når du skal skjære ut kaken i kattefasong kan det være lurt å først skjære helt forsiktig på toppen av kaken med en liten kniv. Da kan du justere deg frem til den fasongen du ønsker før du skjærer helt igjennom. De små riftene på toppen av kaken blir borte når du dekker over med sjokoladekremen.

Kaken smaker best samme dag.

PS: Det er lov å jukse så lenge ingen ser deg; har du dårlig tid kan du lage "Sjokoladekakepusekatt" med sjokoladekake laget av kakemikspulver og ferdigkjøpt sjokoladekrem på boks;-)

- -

LILLE PUSEKATT

"Lille pusekatt hvor har du vært?
Jeg har vært hos mamma'n min.
Lille pusekatt hva gjorde du der?
Jeg stjal melk fra mamma'n min.
Lille pusekatt hva fikk du da?
Jeg fikk ris på halen min.
Lille pusekatt hva sa du da?
Mjau, mjau, halen min!"

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekakepusekatt