Spesialkake

Ingredienser



2 store egg
250 g sukker
150 g smør
1,25 dl melk
2 ts bakepulver
300 g hvetemel
50 g kokesjokolade

Sjokolade/kaffekrem:
1 ss kaffepulver
3 ss kokende vann
50 g smør
50 g kokesjokolade
3 dl melis

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smør og bland med melken. Sikt mel og bakepulver. Ha det tørre og væsken vekselsvis i eggedosisen og rør forsiktig til deigen er klumpfri. Vend i hakket kokesjokolade til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 60 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Ta den ut og fjern bakepapiret.

Løs opp kaffepulveret i kokende vann i en liten kjele. Smelt i smør og sjokoladen. Ta kjelen av platen og rør i melis. Avkjøl sjokoladekremen til den har passe

smørekonsistens.

Sett kaken på et kakefat og fordel sjokoladekremen over kaken. Sett kaken i kjøleskapet, så sjokoladekremen stivner.

Tips

Kaken oppbevares i kjøleskapet innpakket i plast, så den holder seg myk. Den er dessuten kjempefin å fryse.

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

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