Sjokoladekakepyramide



Ingredienser

Sjokoladekake:
6 egg
8 dl sukker
450 g smør
2 dl melk
3 ts vaniljesukker
6 ts bakepulver
6 ss kakao
10 dl hvetemel

Sjokoladeglasur:
3 dl kremfløte
400 g kokesjokolade (70%)
50 g smør

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland det deretter med melken. Ha eggedosisen i en stor rørebolle. Sikt vaniljesukker, bakepulver og kakao sammen med litt av melet. Bland dette i eggedosisen. Rør så i resten av melet vekselsvis med smørmelken.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 190°C i 35-40 min. Avkjøl helt.

Til glasuren kokes fløten opp i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade og smør. Rør til alt har smeltet og avkjøl i romtemperatur.

Del den kalde kaken i to på midten. Del så den ene delen i en stor og en mindre del. Så kommer kunsten å skjære til kakene slik at det blir tre kvadratiske kaker som passer fint oppå hverandre...

Smør sjokoladeglasur på toppen av den største kaken og legg på den neste. Gjenta og legg på den øverste kaken. Dekk deretter hele kaken med resten av sjokoladeglasuren og pynt med gelétopper og sukkerkuler eller annen kakepynt.

Tips

Siden denne sjokoladekaken er uten fyll, smaker den best samme dag den er laget.

Oppskriften er hentet fra baksiden av pakningen med Regia Bakekakao (fra Freia).

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

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