Sjokoladebløtkake



Ingredienser

Sjokoladekake:
3 store egg
150 g sukker
75 g potetmel
3 ss hvetemel
3 ss kakao
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker

Fyll og pynt:
5 dl kremfløte
3 dl vaniljekrem
1 ss vaniljesukker
1 kurv jordbær
1 banan
sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend dette så i eggedosisen. Rør forsiktig til deigen er jevn og klumpfri (bruk gjerne stålvisp, men ikke rør lenger enn nødvendig).

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i 35-45 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i tre kakebunner (dynk

bunnene eventuelt med litt melk eller sjokolademelk).

Pisk kremfløten til stiv krem. Bland ca halvparten av kremen forsiktig med vaniljekremen. Fyll kaken med denne vaniljekremen og det du måtte like best (se tips). Jeg har her brukt jordbær og bananer i skiver.

Bland vaniljesukkeret i resten av den piskede kremen og dekk kaken med dette. Pynt med sjokoladestrøssel og jordbær.

Tips

Du kan variere kaken med alle typer bær og frisk eller hermetisk frukt, prøv for eksempel blåbær, kiwi, hermetisk ananas, bringebær, mandariner osv... Bruk det du liker best!

Kaken smaker best samme dag den er fylt og pyntet, slik at kremen er helt fersk, men den har godt av å stå og trekke i et par timer. Sjokoladekakebunnen kan lages dagen i forveien. Pakk den godt inn i plast til dagen etter så den ikke blir tørr.

Gå inn på www.detsoteliv.blogg.no om du vil se stort bilde av denne kaken.

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

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