Verdens Beste som sjokoladekake



Ingredienser

Sjokoladekakebunner:
250 g smør
175 g sukker
4 eggeplommer
4 ts bakepulver
1 dl kakao
240 g hvetemel
2 dl melk

Marengstopp:
4 eggehviter
270 g sukker
2 ts vaniljesukker

Pynt:
100 g hasselnøtter

Fyll:
7,5 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn en eggeplomme av gangen. Sikt sammen det tørre. Bland inn i deigen sammen med melken. Smør deigen utover bunnen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm).

Visp eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og vaniljesukkeret og pisk videre til stiv marengs. Fordel jevnt over deigen i langpannen. Strø over hakkede hasselnøtter.

Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i 15-20 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv så ut kaken og fjern bakepapiret. Snu kaken tilbake, slik at marengssiden vender opp. Del kaken i to deler på midten slik at kaken får halv størrelse (20x30 cm).

Pisk kremfløten til fyllet til luftig krem og smak til med vaniljesukker.

Sett den underste kakebunnen på et fat med marengssiden vendende opp. Smør på den piskede kremen og dekk med den andre kakebunnen.

Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

Kaken smaker aller best samme dag den er laget, men kan også lages kvelden i forveien og oppbevares i kjøleskapet til dagen etter.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/verdens-beste-som-sjokoladekake