Enkel hjertekake (uten hjerteform)



Ingredienser

Sjokoladekaker:
♥ 3 egg
♥ 3 dl kefir
♥ 3 dl vann
♥ 4 ss matolje
♥ 3 ts vaniljeekstrakt
♥ 5,5 dl sukker
♥ 2,5 ts natron
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 1,5 ts salt
♥ 3 dl kakaopulver
♥ 5,5 dl hvetemel

Frosting med vaniljesmak:
♥ 300 g smør
♥ 500 g melis
♥ 2 ss melk
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 ts konsentrert, rosa konditorfarge

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, kefir, vann, olje og vaniljeekstrakt. Rør deretter inn de øvrige ingrediensene, én etter én. Det skal bli en tyntflytende og mørk sjokoladekakedeig.

Finn frem en rund form som er 22 cm i diameter og en kvadratisk form som er 22 cm i lengde og bredde. Smør formene og legg bakepapir i bunnen. Fordel deigen i

formene, og prøv å fordele deigen slik at kakene blir omtrent like høye.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter. Sjekk med kakenål at kakene er helt gjennomstekte i midten før du tar dem ut av ovnen.

Avkjøl kakene i formene til de er helt kalde. Løsne dem fra formene og fjern bakepapiret. Bruk en stor kniv og skjær toppen av kakene slik at skorpen fjernes. Tilpass samtidig høyden på kakene så de blir akkurat like høye.

Finn frem et stor fat. Legg den firkantede kaken på fatet med spissen ned. Del den runde kaken på midten og legg hver halvdel inntil henholdsvis venstre og høyre øvre side på firkanten. Dermed vil du se at kaken får hjertefasong!

Til frostingen piskes mykt, romtemperert smør sammen med melis, melk og vanilje til en luftig krem. Tilsett konsentrert, rosa konditorfarge (såkalt pastafarge) slik at du får rosafarge på kremen.

Fordel kremen jevnt over kaken. Pynt med sjokoladekuler hvis du vil.

Tips

♥ For å få kakene til å passe sammen, er det helt nødvendig at den runde kaken har samme mål i diameter som lengdene på den firkantede kaken.

♥ Det går fint å lage kakebunnene dagen i forveien. Pakk dem godt inn i plast så de holder seg myke.

♥ Du får litt kakerester til overs når du skjærer til kakebunnene. Disse kan du for eksempel bruke til å lage kjempegode Cake Pops eller Punsjeboller.

♥ Har du ikke rund og firkantet form og vil lage en hjertekake enda enklere? Da kan du steke en langpannekake og skjære ut et stort hjerte.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/enkel-hjertekake-uten-hjerteform