Sjokoladekake med Kinder Bueno (Kinderkake)



Ingredienser

Sjokoladekakebunn:
♥ 5 egg
♥ 200 g sukker
♥ 150 g smør
♥ 50 g kokesjokolade
♥ 150 g hvetemel
♥ 2 ss kakao
♥ 2 ts bakepulver

Melkesjokoladekrem:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 300 g melkesjokolade

Fyll:
♥ 2 pk Kinder Bueno (totalt 4 stenger)

Pynt:
♥ 2 pk Kinder Bueno (totalt 4 stenger)
♥ 50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Start gjerne kvelden i forveien med å lage både kakebunnen og å forberede melkesjokoladekremen:

Kakebunn:
Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt smøret i en liten kjele. Ta kjelen av

platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn. Sikt sammen hvetemel, kakaopulver og bakepulver. Vend forsiktig det tørre og sjokoladesmøret vekselsvis inn i eggedosisen. Rør til deigen blir klumpfri, men ikke lenger enn nødvendig slik at du bevarer luftigheten i kakerøren.

Hell kakerøren i en rund form, 24 cm i diameter, med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i 35-40 minutter. Avkjøl kaken i formen. Pakk den inn i plast og oppbevar den kjølig til dagen etter.

Melkesjokoladekrem:
Forbered melkesjokoladekremen ved å først koke opp kremfløten. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt melkesjokolade. La melkesjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn. Sett kjelen med sjokoladefløten i kjøleskapet til dagen etter.

Dagen etter tas kjelen med melkesjokoladefløten ut av kjøleskapet. Rør den jevn med en slikkepott og pisk den deretter opp med en elektrisk håndmikser til du får en tykk, glatt sjokoladekrem.

Montering av kaken:
Løsne kaken fra formen og dra av bakepapiret. Del kaken i to bunner og legg den nederste kakebunnen på et fat. Fordel halvparten av melkesjokoladekremen over kakebunnen. Hakk opp 4 pinner Kinder Bueno (2 pk) og fordel dette oppå melkesjokoladekremen. Legg på den andre kakebunnen og dekk hele kaken med resten av melkesjokoladekremen.

Pynt kaken med biter Kinder Bueno og ringle over smeltet sjokolade til slutt. Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Kinder Bueno får kjøpt i utvalgte kiosker og matbutikker. Jeg hamstrer gjerne med meg når jeg er på reise.

♥ Pass på at du ikke pisker melkesjokoladefløten for lenge. Det tar bare noen sekunder til den blir en myk sjokoladekrem. Pisker du for lenge, blir sjokoladekremen kornete.

♥ Kaken smaker aller best samme dag den er fylt. Rester kan oppbevares i kjøleskapet innpakket i plast. Jeg synes ikke at denne kaken egner seg så godt til frysing fordi jeg synes at sjokoladekremen blir litt kornete og rennende etter å ha vært fryst.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-kinder-bueno-kinderkake