# Vaniljekake med sjokoladekrem til Halloween




## Ingredienser

Vaniljekakebunner:
♥ 350 g smør
♥ 400 g sukker
♥ 5 egg
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts natron
♥ 450 g hvetemel
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 5 dl yoghurt naturell (se tips)

Sjokoladekrem:
♥ 1,5 dl melk
♥ 1 ss pulverkaffe (se tips)
♥ 300 g kokesjokolade
♥ 300 g smør
♥ 600 g melis

Pynt:
♥ svart konditorfarge (se tips)
♥ kakestrøssel/kakepynt (se tips)

## Fremgangsmåte

*Vaniljekakebunner:*
Pisk mykt, romtemperert smør luftig sammen med sukkeret. Pisk inn eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg.

Sikt hvetemelet sammen med bakepulver og natron. Ha både dette og vanilje og yoghurt i deigen og rør deigen godt sammen (men ikke rør lenger enn nødvendig for å få alt blandet etter at melet er tilsatt for å unngå at deigen blir seig).

Fordel deigen jevnt i 3 former som måler 24 cm i diameter og pass på at du får like mye deig i hver av formene, se tips. Stek kakebunnene midt i ovnen ved 175°C i ca. 20 minutter til de er gjennomstekte. Ta kakene ut av formene og avkjøl på rist til de er helt kalde.

*Sjokoladekrem:*
Varm opp melken i en liten kjele. Tilsett pulverkaffe og oppdelt sjokolade. Ta kjelen av platen og la sjokoladen smelte i den varme melken.

Rør blandingen jevn og avkjøl den i noen minutter i romtemperatur.

Ha mykt smør i en bolle. Tilsett melis og sjokoladen og pisk sjokoladekremen luftig.

*Montering og pynting:*

Skjær toppene av vaniljekakebunnene slik at de blir rette og lysere på overflaten.

Legg dem sammen med sjokoladekrem imellom. Ha så et godt lag sjokoladekrem rundt hele kaken.

Farg resten av sjokoladekremen svart med konditorfarge. Sprøyt mønster på toppen av kaken og langsmed sidene.

Pynt med strøssel og kakepynt i Halloween-tema.

**Tips**

♥ Vaniljepasta kan erstattes med vaniljeekstrakt. 5 dl yoghurt naturell kan byttes ut med 4,5 dl kefir eller kulturmelk.

♥ Det er en grei investering å kjøpe seg 3 like store former (24 cm), så du kan lage flere kakebunner som er like store. Har du ikke 3 former, kan du først dele deigen i tre like store deler og så steke en kakebunn av gangen, men det tar så klart lengre tid. Når du fyller deigen i de 3 formene, lønner det seg å bruke en vekt for å sikre at det er like mye deig i hver form.

♥ Husk at kakebunnene må være helt kalde før du fyller dem med sjokoladekrem, ellers smelter kremen.

♥ Det går greit å droppe kaffepulveret i sjokoladekremen hvis du vil gjøre kaken mer barnevennlig og unngå kaffesmak.

♥ Dersom du synes at sjokoladekremen er for bløt, er det bare å sette den en stund i kjøleskapet.

♥ Konsentrert konditorfarge (såkalt pastafarge) fås kjøpt i flere merker. Jeg liker denne varianten som du får kjøpt hos Slikkepott.no:

♥ Som strøssel på toppen av kaken, brukte jeg det hvite strøsselet (små bein og hodeskaller). Langsmed sidene la jeg kakepynt i hodeskaller. Jeg liker egentlig ikke hodeskaller, men disse synes jeg ikke var så skumle. 🙂

♥ Kaken kan gjerne lages klar dagen før servering. Pakk den inn i plast så den ikke blir tørr. Kaken kan fryses.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljekake-med-sjokoladekrem-til-halloween