



Festkake

om 8 - 10 kakestykker



● up to 80 Min.



Ingredienser:

Sukkerbrød:

3 egg
225 g sukker
180 g hvetemel
2 ts Dr. Oetker Bakepulver
1 dl kaldt vann

Kakefyll:

1 pakke vaniljekrem
100 g smeltet, mørk sjokolade

Pynt:

2 pakker Dr. Oetker Hvit
Sukkerfondant
Dr. Oetker Konditorfarger
melis til pynt på kaken
Dr. Oetker Sweetheart strøssel

1 Kakebunn:

Visp egg og sukker til en fyldig eggedosis. Sikt inn hvetemel blandet med bakepulver, vekselvis med vannet, og rør forsiktig. Hell røren i en smurt form eller i en form kledd med bakepapir (20-22 cm i diameter), og stek kaken på nederste rille i ovnen, på 180 grader i ca. 50 min.

Avkjøl kaken litt før den tas ut av formen, hvelv kaken forsiktig over på rist.

2 Kakefyll:

Del kaken i tre bunner, ha på smeltet sjokolade og vaniljekrem mellom lagene.

3 Dekorasjon:

Bland fondanten med konditorfarge. Kjevle ut fondanten og legg den på toppen av kaken, pynt med ulikt strøssel og annen dekor.

Tips fra testkjøkkenet

- Kjevle ut sukkermassen på et bakepapir, bruk litt melis, da blir den lettere å jobbe med.

