



# Kake med pepperkakesmak

20 stykker



Middels

● up to 60 Min.



## Ingredienser:

### Kakebunn:

4 egg str. M/L  
1,5 dl sukker  
1 dl sirup  
200 g rømme  
4 ts Pepperkakekrydder  
1 ts Dr. Oetker Natron  
6,5 dl hvetemel

### Frosting og dekorasjon:

100 g Dr. Oetker Bakesjokolade Mørk  
1 dl Q-Meieriene kremfløte  
1 pakke Dr. Oetker Taste of Christmas Julefigurer  
1 pakke Dr. Oetker Taste of Christmas Snøkrystaller  
1 pakke Dr. Oetker Golden and Shiny Pearls

## 1 Slik lager du kakebunnen:

Pisk egg, sukker og sirup til en lett, men tykk skum. Bland ingrediensene og vend melblandingen forsiktig inn i eggehvite, alternerende med rømme og fett. Hell deigen i en form og stek i ca 45-50 minutter eller til deigen fester seg. La kaken avkjøles i 15 minutter og sett den på en rist til videre avkjøling.

## 2 Glasur og dekorasjon:

Ha bakesjokoladen i en bolle og varm opp fløten. Hell den varme fløten over sjokoladen og la det stå et øyeblikk. Rør til det er jevnt og la røren avkjøle i 15-30 minutter. Hell deretter glasuren over kaken og avslutt med å pynte kaken med Dr. Oetker Taste of Christmas Julefigurer, Snøkrystaller og Golden & Shiny Pearls.

