



Muldvarpkake

om 12 stykker



Enkel

up to 120 Min.



Ingredienser:

Sjokoladebunn:

4 egg
125 g smør
2 dl sukker
2 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker
1 dl hvetemel
2 ss Dr. Oetker Bakekakao
3 ts Dr. Oetker Bakepulver
50 g hakkede hasselnøtter
100 g hakket sjokolade lys eller mørk

Fyll:

2 hermetiske mandariner (bokser)
2 bananer
2 ss sitronsaft
4 dl fløte
1 ss Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker

- 1 Tilberedning:**
Rør smør, vaniljesukker og sukker luftig og hvitt. Tilsett ett og ett egg.
- 2** Bland mel, kakao, bakepulver, hasselnøtter og hakket sjokolade. Vend blandingen inn i røren.
- 3** Hell deigen i en smurt og melet springform, ca. 26 cm.
- 4** Stekes på 180°C i ca. 30 minutter. Avkjøl bunnen.
- 5** Skjær av et 1 cm høyt lokk av bunnen men la det være igjen ca. 1 cm rundt kanten. Lokket smuldres i en skål.
- 6** Hell av laken til mandarinerne, skrell bananene og del dem på langs. Drypp sitronsaft over bananene, og legg dem på sjokoladebunnen. Fordel mandarinerne over bananene.
- 7** Visp fløten sammen med vaniljesukkeret. Legg kremen som en kuppel over frukten og strø den smuldrede kakebunnen over til slutt. Trykk gjerne lett så smulene fester seg. La kaken stå kaldt minst en time før servering.

