



# Sjarmerende ansiktskake

ca. 10 - 12 porsjoner



Enkel

up to 120 Min.



## Ingredienser:

### Kakebunn:

5 egg  
200 g sukker  
50 g mørk sjokolade  
135 g hvetemel  
2 ts Dr. Oetker Bakepulver  
1 ts Dr. Oetker Vaniljesukker med ekte Bourbonvanilje  
135 g smør

### Oreokrem med bringebær:

1 pakke Oreokjeks (154 gram)  
2 ts Dr. Oetker Vaniljesukker med ekte Bourbonvanilje  
50 g melis  
200 g philadelphiaost eller annen naturell kremost  
3 dl Q-Meieriene kremfløte  
ca. 100 g bringebær ferske eller frosne

### Glasur:

280 g Dr. Oetker Berry Fantasy Icing & Frosting ( 1 hel pakke + 50 gram av pakke nr 2)  
0,5 dl vann

### Dekorasjon:

1 tube Dr. Oetker Pynteglasur med sjokoladesmak  
2 pakker Dr. Oetker Golden and Shiny Pearls  
ca. 200 g blåbær

## 1 Kakebunn:

Sett stekeoven på 180 °C og smør en springform ø ca. 22. cm

Pisk eggedosis av egg og sukker.

Smelt sjokolade og smør sammen over vannbad eller i mikrobølgeovn. Sikt det tørre (hvetemel, vaniljesukker og bakepulver) sammen i en bolle.

Den smeltede sjokoladeblandingen og det tørre vendes vekselvis inn i eggedosisen.

Ha røren i den smurte springformen, og stek kaken i ca. 45- 55 minutter. Bruk en bakepinne til å se om den er ferdig stekt.

## 2 Oreokrem med bringebær:

Ha Oreokjeks i en pose. Bruk en kjevle eller lignende og knus den til grove biter.

Ha kremost, vaniljesukker og melis en bolle. Bruk en håndmikser og kjør til blandingen blir glatt og uten klumper. Tilsett så fløten og pisk til krem.

Ta av en tredjedel av kremen.

Vend inn den knuste kjeks og bringebærene i resten av kremen.





### 3 Montering:

Del den avkjølte kakebunnen i to. Monter gjerne kaken i springformen, eller i en justerbar kakering.

Legg nederste bunn på et fat, slå ringen rundt og legg på kremen med Oreo og bringebær. Legg så på den andre bunnen. Ta av ringen og stryk på den hvite kremen uten kjeks, slik at hele kaken får et tynt og jevnt lag krem.

Sett kaken i kjøleskap (gjerne til dagen etter).

### 4 Glasur og dekorasjon:

Vei opp glasurpulver og rør ut med vann. Stryk den forsiktig utover så den renner ned på kantene.

Lag ansikt med pynteglasuren, legg på blåbær og Golden and Shiny Pearls. Oppbevares i kjøleskap.

