



Sjokoladecake med juletrær

12 - 16 kakestykker



Enkel

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Kakedeig:

175 g smør
200 g mørk sjokolade
7 eggeplommer
2 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker
300 g sukker
4 ss Dr. Oetker Bakekakao
1 dl vann
100 g hvetemel
0,5 ts salt
5 eggehviter

Pynt:

2 dl fløte
2 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker
Dr. Oetker Konditorfarger - grønn
Dr. Oetker Cupcake Stars

1 Kakedeig:

Sett ovnen på 180 grader over- og undervarme.

Smelt smør og sjokolade over vannbad, og avkjøl blandingen til romtemperatur.

Visp sammen eggeplommer, vaniljesukker og sukker.

Rør kakaopulver og vann sammen i en liten gryte. Varm opp blandingen, og la småkoke et kort øyeblikk på svak varme.

Vend siktet hvetemel, salt, sjokoladesmør og kakaovann inn i eggmassen, og rør til deigen er jevn.

Visp eggehvitene stive, og vend dem inn i deigen litt om gangen.

2 Smør springformen med litt smør, og dryss med litt kakao så bunnen og sidene er dekket. Ha deigen over i kakeformen, 22cm.

Stek kaken i 30-40 minutter til den er gjennomstekt på kanten, men stadig myk i midten. Avkjøl kaken i formen på en rist.





③ Pynt:

Visp fløte, vaniljesukker og litt grønn konditorfarge til stiv krem. Ha kremen over i en sprøytepose med stjerneuttipp, og lag juletrær på den avkjølte kaken like før servering. Strø over stjernestrøssel. Oppbevar kaken i kjøleskap.

Tips fra testkjøkkenet

- Kaken kan også stekes i en liten langpanne (20x30 cm), skjæres i firkanter og pyntes.

