



## Sjokokremkake

### Ingredienser

Kakebunn:

500 g marsipan

250 g smør

5 eggeplommer

3 ss kakao

80 g hvetemel

5 eggehviter

40 g melis

2 ts vaniljesukker

Fyll:

5 dl kremfløte

6 ss sjokoladesaus eller

6 ss Oboy sjokolademelkpulver

Alternativt fyll:

5 dl Piano sjokoladekrem (Tine)

Pynt:

raspet sjokolade eller godteri

### Fremgangsmåte

Riv marsipanen på et rivjern. Pisk den sammen med mykt smør og eggeplommer til en luftig, og klumpfri masse (du kan også bruke food processor til dette). Sikt i kakao og hvetemel. Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis og vaniljesukker og pisk videre til marengs. Vend marengsen inn i deigen.



Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 160°C i 50 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner.

Pisk kremfløten og smak til med sjokoladesaus eller sjokolademelkpulver. Alternativt kan du piske opp en pakke ferdigkjøpt sjokoladekrem. Fordel sjokoladekremen inni og utenpå kaken. Pynt kaken med godteri.

### **Tips**

Vær oppmerksom på at sjokoladekremen fra Tine er nokså kompakt i konsistensen. Ønsker du en luftig sjokoladekrem, anbefales å bruke vanlig pisket krem som du smaker til med sjokoladesaus eller sjokolademelkpulver.

Sjokoladekaken kan også fylles med morkakrem, se oppskrift på "Morkakremkake".

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokokremkake>