



Firkløverkremkake

Ingredienser

Kakebunn:

4 egg

2 dl sukker

140 g smør

2 dl hvetemel

1 ts bakepulver

100 g Firkløver

Dynking:

1 dl sjokolademelk

Firkløverkrem:

6 dl kremfløte

2 dl Oboy sjokolademelkpulver

80 g Firkløver

Pynt:

20 g Firkløver

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt smøret og vend i. Sikt mel og bakepulver og vend inn i eggedosisen. Hakk Firkløver sjokoladen fint (se tips) og bland i til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i 45 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av



formen og fjern bakepapiret.

Pisk kremfløten til luftig krem. Smak til med sjokolademelkpulver til kremen får passe sjokoladesmak. Vend inn hakket Firkløver.

Del kaken i 2 bunner og dykk dem med sjokolademelk. Fordel halvparten av firkløverkremen mellom kakelagene og ha resten av firkløverkremen over hele kaken. Pynt med å drysse over hakket Firkløver til slutt.

Tips

Firkløver er en nøttesjokolade som alle nordmenn kjenner! Du bruker 1 stor plate à 200 gram til denne kaken.

Det er viktig at du hakker Firkløver sjokoladen som skal i kakedeigen helt fint. Blir det for store sjokoladebiter, vil de synke til bunns i kaken under steking. Det går fint å hakke sjokoladen i food processor med hakkekniv.

Kaken oppbevares i kjøleskapet. Den smaker best samme dag som den er fylt med sjokoladekremen.

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

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