



## TV-kake

### Ingredienser

Kakebunn med pepperkakesmak:

1,5 dl lys sirup

3/4 dl vann

1 ss smør

4 egg

75 g sukker

1 ts nellik

1 ts ingefær

2 ts kanel

1 ts natron

250 g hvetemel

Sjokoladekrem:

150 g smør

250 g melis

3 ss kakao

1 ts vaniljesukker

1 ss sterk kaffe

Pynt:

sukkerhjerter eller annen kakepynt

### Fremgangsmåte

Ha sirup, vann og smør i en kjele. Varm opp under omrøring til alt er smeltet. Avkjøl noe.



Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn sirupsblandingen. Sikt mel, natron og krydder. Vend det tørre inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 30-35 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to lag.

Pisk sammen mykt smør og de øvrige ingrediensene til sjokoladekremen. Fordel kremen mellom kakebunnene og over hele kaken. Pynt med sukkerhjerter eller annen kakepynt.

### **Tips**

"TV-kake" er fin å fryse, også med sjokoladekrem.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tv-kake>