



Sjokoladecake til 17. mai

Ingredienser

Kakebunn:

6 egg

180 g sukker

100 g hvetemel

50 g maizena

50 g kakao

50 g mandler

50 g smør

Fyll og pynt:

5 dl vaniljekrem (f.eks. Piano)

5 dl kremfløte

1 ts vaniljesukker

friske jordbær, bringebær og blåbær



Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i hvetemel, maizena og kakao. Hakk mandlene fint og rør i sammen med smeltet smør.

Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 190°C i ca 40 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapir. Del kaken i 3 kakebunner (se tips). Dyrk bunnene eventuelt med litt melk.

Pisk kremfløten. Bland litt under halvparten av kremen med vaniljekremen (ikke rør mer enn nødvendig, ellers blir fyllet for tyntflytende). Fyll begge kakelag med vaniljekremfyllet og bær.

Bland vaniljesukker i resten av kremen. Fordel kremen oppå kaken og sprøyt eventuelt kremtopper rundt kanten slik som på bildet. Pynt kaken med bær.

Tips

Kaken blir lettere å dele i 3 tynne bunner om du lar den stå innpakket i plast i noen timer (eller over natten) i kjøleskapet. Eventuelt kan du ha kaken en liten stund i fryseren. Da stivner den og blir lettere å dele.

Bruk friske bær, frosne bær kan bli for rennende når de tiner.

Kaken blir god av å stå og trekke i et par timer før servering. Fordi kaken er dekket med pisket krem, smaker den best samme dag som den er fylt.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladecake-til-17-mai>