

DIY
by Panduro

 VEILEDNING



88283

Thomas sin sjokoladekake

Lag en klassisk sjokoladekake i ny utgave! Med layer cake-formen er det enkelt å lage alle bunnene på en gang, med ulike smaker og farger.

Kakebunnen

10 egg
6 dl sukker
3 dl hvetemel
3 dl potetmel
4 ts bakepulver
4 ts vaniljesukker
Kakao

Sett ovnen på 175 grader. Visp egg og sukker luftig med håndmikser i fem minutter. Bland sammen øvrige ingredienser og vend dem inn i eggblandingen. Del opp røren i fire skåler og tilsett kakao, slik at du gradvis får en mørkere "sjokoladefarge".

Smør de fire formene og hell i røren. Stekes i ca. 20 minutter. Sjekk med en pinne om de er ferdige.

Smørkrem

250 g smør
8 dl melis
4 ts kokende vann
120 g smeltet Odense sjokolade (litt avkjølt)

Visp smøret luftig i minst 10 min (da blir smørkremen mer kremet og smaker mindre av smør).

Tilsett melis, litt om gangen. Avslutt med å helle i vann og sjokolade under omrøring.

Tilsett mer vann hvis du vil ha en løsere konsistens.

thomas

