VINNEROPPSKRIFT 1 / BAHARE

Høy sjokoladekake

Kakebunner

INGREDIENSER

- 220 g hvetemel
- 250 g sukker
- 75 g bakekakao
- 1 ts bakepulver
- 1,5 ts natron
- 3 klyper salt
- 3 ts vaniljesukker
- 2 dl kulturmelk
- 2 egg
- 0,75 dl rapsolje
- 2 dl varmt vann

FREMGANGSMÅTE

1. Forvarm ovnen til 175 grader.
2. Kle tre runde former på 15–20 cm med bakepapir i bunnen, og smør kantene.
3. Bland det tørre i en bolle: mel, sukker, bakekakao, bakepulver, natron, salt og vaniljesukker.
4. Bland kulturmelk, egg, olje og varmt vann i en annen bolle.
5. Hell det våte over det tørre, og miks alt sammen.
6. Fordel røren i de tre formene.
7. Stek kakebunnene i 30–35 minutter.
8. Avkjøl bunnene før du setter dem sammen med sjokoladekremen.

VINNEROPPSKRIFT 1 / BAHARE

Sjokoladekrem og montering

Sjokoladekrem

INGREDIENSER

- 500 g romtemperert smør
- 150 g mørk kokesjokolade
- 200 g melis
- 75 g bakekakao
- 4 klyper salt
- 4 ts vaniljesukker

FREMGANGSMÅTE

1. Smelt sjokoladen over vannbad.
2. Pisk det romtempererte smøret i kjøkkenmaskin i ca. 6–7 minutter, til det er hvitt og luftig.
3. Tilsett melis, bakekakao, vaniljesukker og salt, og pisk i nye 3 minutter.
4. Hell i den smeltede sjokoladen, og pisk alt sammen.

Tips til å bygge en høy kake

- Skjær av kanter og topper, slik at bunnene blir helt like.
- Ønsker du flere lag, deler du kakebunnene i to, så du får seks etasjer.
- Sett kaken i kjøleskapet i noen minutter mellom hvert lag når du stabler bunnene med krem imellom. Da blir den ikke like fort ustabil.
- Blir kaken veldig ustabil, kan du støtte den opp med harde sugerør eller støttepinner.
- Bruk sprøytepose og tyller til å pynte kaken.
- Kaken smaker aller best romtemperert.