



## Festkake

Alt ligger i detaljene. Selv en enkel sjokoladecake kan bli et kunstverk når du toppe den med friske bær, makroner og alt du måtte ønske av søtsaker. Bare fantasien setter grenser

 ENKEL

# Slik gjør du

- ① Pisk sukker og egg godt i en kjøkkenmaskin til eggedosis
- ② Smelt smør og bland med melk
- ③ Bland de tørre ingredienser og vend forsiktig inn i eggedosis vekselvis med smør/melk blandingen
- ④ Fordel røren i 1 smurt langpanne på ca. 30x40 cm og stek kakene midt i ovnen ved 180 °C i ca. 30 min (avhengig av ovn)
- ⑤ Pisk 3 dl kremfløte til krem, smør et jevnt tynt lag over hele den avkjølte kaken og sprøyt en kant rund hele kaken som en «ramme»
- ⑥ Oppå kaken fyller du på med hva du måtte ønske av ferske bær, frukter, sjokolade, franske makroner og pikekyss. Ha på rikelig så kaken ser prangende og overfylt ut



Til barnebursdag er det garantert en vinner å toppe kaken med massevis av smågodt, også kalt godiskake





TIPS

Når du skjærer en rett kant rundt langpannekaken, kan du bruke restene til å lage kule Cake Pops <https://www.mollerens.no/oppskrifter/cake-pops/>

## Ingredienser

### Saftig sjokoladekake

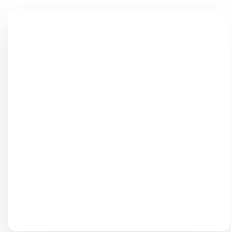
700 g	sukker
450 g	smør eller margarin
6	egg
600 g	<b>Møllerens Hvetemel siktet</b>
2 dl	melk
6 ss	Kakao
2 ss	bakepulver
2 ss	vaniljesukker

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



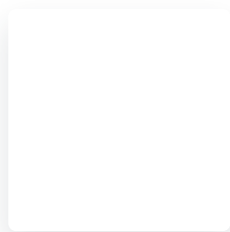
Møllerens  
Hvetemel  
siktet

## Lignende oppskrifter



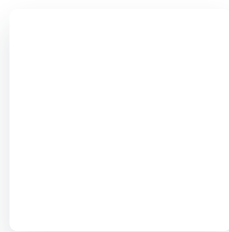
Pinjatakake

☁️ MIDDELS



Cake Pops

☁️ ENKEL

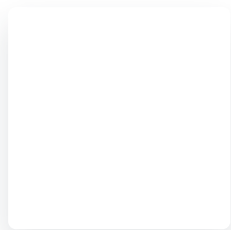


Cupcake  
tårn



Flaggkake

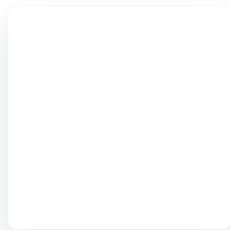
☁️ MIDDELS



17. mai  
Brownies

🕒 20 - 40

☁️ ENKEL



Brownies-  
spyd

☁️ ENKEL