



## Klovnekake

Her er forslag til en morsom sjokoladecake, som kan brukes i barneselskap

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

# Slik gjør du

## Bunn

- ① Følg anvisningen på pakken og lag sjokoladekaken
- ② Den fordeles på to former: 26 cm og 20 cm. 2/3 helles i den store formen og resten i den lille formen
- ③ Kaken stekes i 40 - 45 min på 175 °C midt i ovnen
- ④ Lages og formes som en klovn, se bildet

## Sjokoladekrem

- ⑤ Temperert smør, blandes sammen med resten av ingrediensene til en smøremyk krem

## Sjokoladekrem u egg og melk

- ⑥ Rør smør, melis og vaniljesukker til en luftig krem og tilsett kaffe og kakao
- ⑦ Hvis den blir for tynn tilsett med melis og omvendt
- ⑧ Pynt kaken med glasur, Non Stop, marsipan og godteri

# Ingredienser

## Bunn

1 pk	Møllereens Sjokoladecake
5 dl	vann
2,5 dl	olje

## Sjokoladekrem

800 g	melis
4 ss	kakao
4 ss	vaniljesukker
250 g	smør
2	egg

## Sjokoladekrem u egg og melk

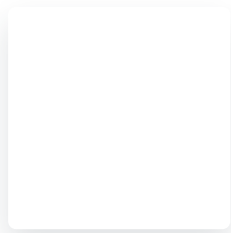
400 g	melis
200 g	laktosefritt smør
2 ts	vaniljesukker
2 ss	kakao
2 ss	kaffe
	Non Stop, farget marispan, godteri

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Sjokoladek  
ake

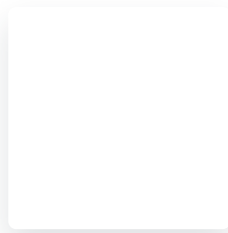
## Lignende oppskrifter



Fotballk  
e

🕒 20 - 40

👤 ENKEL



Kvæfjordk  
ake  
(Verdens  
Beste)

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS