



## Pinjatakake

Det er alltid gøy å servere en kake som overrasker! Pinjatakake er fylt med godsaker i midten som renner ut når du skjærer i kaken. Det er enklere å få til enn du kanskje tror

🍪 MIDDELS

# Steg for steg



# Slik gjør du

## Kakebunn

- ① Pisk sukker og smør godt i en kjøkkenmaskin til det er hvitt, lett og luftig
- ② Bland de tørre ingredienser. Vend inn i smør-og sukkerblandingen vekselvis med eggene, bland godt for hver gang
- ③ Fordel røren i 2 smurte kakeformer på ca. 22 cm og stek kakene midt i ovnen ved 180 °C i ca. 30 min (avhengig av ovn).

## Smørkrem

- ④ Pisk alle ingredienser til en lett og luftig krem
- ⑤ Del kakebunnene i 2 horisontalt og skjær ut rundinger på 12-15 cm på 2 av bunnene
- ⑥ Start med å legge en hel bunn på et fat. Smør utover smørkremen og legg de 2 utskårne bunner over, bruk smørkrem mellom hvert lag
- ⑦ Fyll på 2 store poser (ca. 350g) non stop, smarties i hullet til det er fylt helt opp til kanten. Legg den siste hele bunnen på toppen som et lokk
- ⑧ Smør kaken på siden og toppen med et jevnt lag smørkrem og pynt eventuelt med strøssel

# Ingredienser

## Kakebunn

500 g	sukker
500 g	smør eller margarin
8	egg
500 g	<b>Møllerens Hvetemel siktet</b>
2 ss	bakepulver
2 ss	vaniljesukker

## Smørkrem

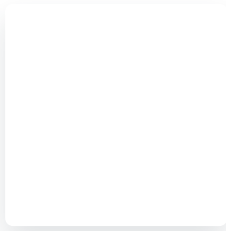
500g	melis
250 g	mykt smør
1/4 dl	melk
2 ts	vaniljesukker
50g	kakao

Produkter du kan benytte til  
denne oppskriften



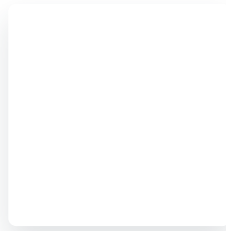
Møllerens  
Hvetemel  
siktet

# Lignende oppskrifter



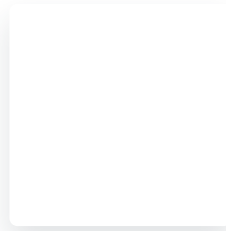
**Cake Pops**

 ENKEL



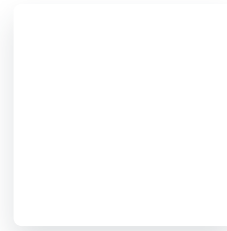
**Festkake**

 ENKEL



**Flaggkake**

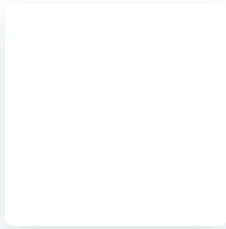
 MIDDELS



**17. mai  
Brownies**

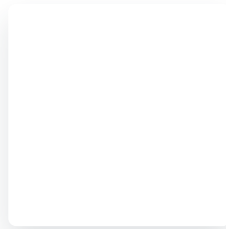
 20 - 40

 ENKEL



**Brownies-  
spyd**

 ENKEL



**Cupcake  
tårn**