LINDA BEN

Saltkaramellu pralín súkkulaðikaka



Eldunartími

1 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

,,Þessi saltkaramellu pralín súkkulaðikaka er alveg sjúklega góð”, var eitthvað sem ég fékk endurtekið að heyra þegar ég bauð upp á hana í gær.
Létta salt karamellu pralín smjörkremið smellpassar með dökku og mjúku súkkulaðikökunni. Þetta er algjörlega ómótstæðileg kaka sem ég er alveg viss um að öllum eigi eftir að líka við, hvort sem hjá yngri eða eldri kynslóðinni.
Þessi kaka smellpassar í barnaafmælin, veisluna eða í helgarkaffið.

Saltkaramellu pralín súkkulaðikaka

- 170 ml olía
- 3 egg
- 250 g karamellu jógúrt
- 300 g sykur
- 30 g kakóduft frá Nóa Síríus
- 370 g hveiti
- 1 tsk matarsódi
- 1 tsk lyftiduft
- 1/2 – 1 dl volgt vatn

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 175°C undir og yfir hita.
2. Setjið olíu og egg saman í hrærivélaskál og hrærið saman.
3. Bætið karamellu jógúrtinu saman við og hrærið.
4. Blandið saman hveiti, sykri, kakó, matarsóda og lyftidufti í aðra skál. Bætið því svo út í eggjablönduna rólega ásamt vatni, ath setjið fyrst 1/2 dl af vatni og bætið svo allt að 1/2 dl í vðbót ef þarf.
5. Smyrjið kökuform sem er 20×30 cm, eða álíka stórt og hellið svo deiginu í skúffuna. Bakið í u.þ.b. 30 mín eða þar til kakan er bökuð i gegn.
6. Kælið kökuna og útbúið kremið á meðan.

Karamellu pralín smjörkrem

- 250 g smjör við stofuhita
- 250 g flórsykur
- 1 tsk kakó
- 1 dl rjómi
- 100 g Síríus Pralín súkkulaði með saltkaramellufyllingu

Aðferð:

1. Setjið rjóma í pott og brjótið súkkulaðið út í pottinn. Hitið varlega á vægum hita þar til súkkulaðið hefur bráðnað, hrærið varlega í á meðan súkkulaðið bráðnar.
2. Setjið blönduna í skál og setjið inn í ísskáp á meðan smjörið er þeytt.
3. Þeytið smjörið þar til það er orðið mjög létt og loftmikið. Bætið flórsykrinum og kakóinu út í, hrærið þar til alveg mjög létt og loftmikið.
4. Hellið karamellusúkkulaðiblöndunni út í og þeytið vel saman við.
5. Smyrjið kreminu á kökuna.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.