



Chokladkaka med punchkräm

Kock: **Karin Walker** Tid: **60 min** Portioner: **ca 48 bitar**



Gillar du Dammsugare och Arraxsbollar så gillar du nog den här kakan också. Det blir en hög kaka och många bitar. Gillar du inte punch kan du smaksätta smörkrämen med mint eller mandelessens.



INGREDIENSER

5 st ägg
5 dl strösocker
250 g smör
3 dl mjölk
6 dl vetemjöl
1 dl kakao
1 msk vanilj
4 tsk bakpulver
1/3 tsk salt

Punchkräm

250 g smör

2 st ägg
4 dl florsocker
1 msk vaniljsocker
1-1,5 tsk arrakssens

Topping

200 g mörk choklad
100 g ljus choklad
1 msk rapsolja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175 grader och lägg ett plåtpapper i en långpanna.
- 2** Vispa ägg och socker fluffigt.
- 3** Smält smöret och tippa i mjölken.
- 4** Blanda ihop mjöl, kakao, vaniljsocker, bakpulver och salt.
- 5** Tippa i mjölblandningen och lite i taget av vätskan till en slät smet.
- 6** Häll smeten i långpannan och grädda i ca 25 min.
- 7** Vispa ihop smör och ägg till punchkrämen fluffigt.
- 8** Tillsätt de övriga ingredienserna till krämen, smaka dig fram med arrakssmaken.
- 9** När kakan är kall bred över krämen med en bordskniv eller liknande.
- 10** Ställ kakan kallt.
- 11** Bryt chokladen i bitar och smält den i ett vattenbad tillsammans med oljan.

12

Ringla chokladen över den kalla kakan och bred ut med en kniv och ställ kakan kallt.

13

Dela kakan i bitar, skölj kniven i hett vatten så får du snygga bitar.