

Halloween knogle chokoladekage

12 - 16 portioner



nem

Op til 75 Min.



Tænd ovnen på 150 °C varmluft.

1 Chokoladekage:

Smelt smør og vand i en gryde. Tilsæt kakao og rør det godt sammen. Tag gryden af varmen.

Bland vaniljesukker, sukker, mel, natron, bagepulver og salt i en skål. Tilsæt smørblandingen og rør det hele sammen til en ensartet masse. Tilsæt yoghurt og rør dejen sammen. Tilsæt til sidst æg og rør dejen godt sammen til den har en ensartet konsistens.

Hæld dejen i en smurt bradepande (30 x 40 cm), med bagepapir i bunden og bag kagen 30-35 minutter. Lad kagen afkøle helt i formen.

Ingredienser:

Redskaber:

bradepande; 30 x 40 cm
håndmixer
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker rund tyl; ø 9 mm
Dr. Oetker vinkelpalet - lille

Chokoladekage:

125 g smør
2 ½ dl vand
25 g Dr. Oetker Baking Cocoa
1 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med
bourbon vanilje
400 g sukker
325 g hvedemel
1 tsk. Dr. Oetker Natron
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
1 knsp. fint salt
1 ½ dl yoghurt naturel , tykmælk eller
A38
2 æg str. M/L

Marengs knogler:

1 brev Dr. Oetker Perfect Meringues
¾ dl vand

Chokoladefrosting:

200 g blødt smør
1 pose Dr. Oetker Choco Dream Icing
& Frosting

2 Marengs knogler:

Tænd ovnen på 100 °C varmluft.

Hæld indholdet fra en pose Perfect Meringues i en stor skål og tilsæt vand. Pisk først kort tid ved lav hastighed og derefter ved højeste hastighed i 3 minutter indtil marengsen er luftig og sej.

Kom marengsmassen i en sprøjtepose med en rund tyl ([Dr. Oetker rund tyl; ø 9 mm](#)). Tag en bageplade med bagepapir og sprøjt marengsknogler på pladen.

Bag marengsknoglerne i ovnen i 60 - 80 minutter, indtil de er helt tørre, dette kommer også lidt an på hvor store knoglerne er. Lad dem køle af.

3 Chokoladefrosting:

Kom stuetempereret smør og indholdet fra en pose Choco Dream Icing & Frosting i en stor skål og pisk med en håndmixer i 4 minutter til blandingen er let og luftig.

4 Samling:

Skær kagens kanter lige og del den så der bliver tre rektangler der er lige store og måler ca. 10 x 13 cm.

Kom den ene bund på et fad og smør et jævnt lag af smørcremen udover bunden med en lille vinkelpalet, top med næste bund. Gentag med smørcreme og bund. Smør den resterende smørcreme over kagens sider og top, brug en paletkniv.

Tryk forsigtigt marengsknogler ind i smørcremen på siden af kagen, knæk evt. nogle af dem, så de har forskellige længder. Kom en bunke af marengsknogler på toppen af kagen.

Tip:

Lav gerne marengsknoglerne i forvejen og opbevar dem i en lufttæt beholder, vent med at pynte kagen til kort før servering da marengsen ellers kan blive blød.