

Sort fault line cake

12 - 14 portioner

 avanceret  Op til 90 Min.

Tænd ovnen på 175 °C traditionel varme.

1 Chokoladecake:

Sigt hvedemel, kakao, natron og bagepulver sammen i en skål. Tilsæt sukker, vaniljesukker og salt og rør det hele sammen. Tilsæt æg, kaffe, mælk og olie og rør kort, indtil dejen er samlet. Del dejen ligeligt imellem to smurte springforme ([Dr. Oetker Retro springform, ø 20 cm](#)) med bagepapir i bunden.

Bag kagerne på nederste rille i ovnen i ca. 45 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagerne er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet.

Afkøl kagerne fuldstændig. Befri dem derefter fra formene og del begge kager i to bunde med en brødkniv, så der dermed er 4 kagebunde.

2 Sort chokolade frosting:

Kom indholdet fra to poser Choco Dream Icing & Frosting i en skål og tilsæt stuetempereret smør. Pisk med en håndmixer i 4 minutter til smørcremen er luftig. Farv smørcremen med Concentrated Black Colour indtil ønsket farve opnås. Kom frosting i en sprøjtepose med en stor rund tyl.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
2 Dr. Oetker Retro springforme; ø 20 cm
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker rund tyl; ø 13 mm
Dr. Oetker vinkelpalet - lille
Dr. Oetker kagekam - ekstra høj

Chokoladecake:

300 g hvedemel
100 g Dr. Oetker Baking Cocoa
2 tsk. Dr. Oetker Natron
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
500 g sukker
4 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
½ tsk. fint salt
2 æg str. M/L
2 ½ dl kaffe, færdigbrygget
2 ½ dl letmælk
1 dl smagsneutral olie, gerne rapsolie

Sort chokolade frosting:

2 poser Dr. Oetker Choco Dream Icing & Frosting
350 g blødt smør
Dr. Oetker Concentrated Black Colour

Hassel nøddemousse:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse
Hazelnut Taste
2 ½ dl letmælk

Pynt:

1 dåse Dr. Oetker Black & Gold
Dr. Oetker Gold Glitter Spray
Dr. Oetker Mandelaroma
1 pakke Dr. Oetker Golden and Shiny Pearls

3 Hasselnøddemousse:

Kom indholdet fra et brev Cake Mousse Hazelnut Taste i en skål og tilsæt mælk. Pisk kort med en håndmixer på laveste hastighed, derefter 3-4 minutter på højeste hastighed til moussen er luftig.

4 Samling:

Placér den nederste kagebund på et serveringsfad, kom gerne kageplast og en kagering eller ringen fra springformen omkring kagen. Sprøjt en ring frosting i kanten af bunden helt ud langs kanten af formen. Fordel derefter 1/3 af hasselnøddemoussen i midten af den sprøjtede ring og top med den næste bund. Gentag processen til alt hasselnøddemousse og alle bundene er brugt. Slut af med den sidste bund. Lad kagen sætte sig i køleskabet i ca. 1 time.

5 Pynt:

Hæld de fire forskellige slags krymmel fra Black and Gold krymmel i en skål, og bland det godt sammen.

Brug forsigtigt en skarp kniv til at flække Golden and Shiny Pearls i to halve.

Tag kagen ud fra køleskabet og befri den fra form og kageplast. Kom gerne kagen på en roterbar drejefod, det gør opsmøringen lidt nemmere. Brug gerne en vinkelpalet (fx [Dr. Oetker lille vinkelpalet](#)) til at fordele noget af smørcremen i et jævnt bånd langs midten af kagen. Brug hænderne til forsigtigt at trykke krymmelblandingen og halve Golden and Shiny Pearls ind i båndet af smørcreme.

Fordel derefter den resterende smørcreme på resten af kagen, men lad midten af kagen med krymmel være fri (se billedet). Brug gerne en vinkelpalet til at fordele smørcremen over kagen og en kagekam (fx [Dr. Oetker kagekam - ekstra høj](#)) til at jævne smørcremen ud, så den får en helt glat overflade og midten står skarpt frem. Lad smørcremen sætte sig i køleskabet.

Sprøjt Gold Glitter Spray ned i en lille skål og tilsæt en lille smule Mandelaroma. Mal med en lille pensel en guldkant langs sprækken i kagen.