




Julgranskaka

Recept på en mjuk och saftig kaka med överraskning i mitten! Passar perfekt på dessertbordet till jul.

1 sockerkaksform    Lite träning krävs   up to 90 Min.



Ingredienser:

Julgran:

125 g mjukt smör
1,5 dl socker
1 tsk Dr. Oetker
Pepparmintsarom
2 st ägg
2 dl vetemjöl
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
0,5 tsk Dr. Oetker gelfärg grön

Chokladkaka:

225 g mjukt smör
2,5 dl socker
1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
4 st ägg
1 dl kakao
3,5 dl vetemjöl
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
1 dl mjölk

Du behöver också:

1 långpanna 22 X 30 cm. 1 smord avlång brödform ca 2 liter.
Pepparkaksmått i form av en julgran som inte är högre än
brödformen.

- 1 Rör samman smör, socker och pepparmintsarom till granen. Tillsätt äggen, ett i taget. Rör ned gelfärgen. Blanda mjöl och bakpulver och blanda samman smeten utan att röra för mycket. Häll degen i en smord långpanna. Grädda mitt i ugnen vid 175 grader i ca 20 minuter. Låt svalna något. Ta ut granar med pepparkaksmått och stapla dem ovanpå varandra.

② Chokladkaka:

Rör samman smör, socker och vaniljsocker. Vispa ned äggen, ett i taget. Rör ihop kakao, vetemjöl och bakpulver och vänd ned det i smeten. Häll lite av smeten i sockerkaksformen. Ställ julgranarna i formen intill varandra i en lång rad. Täck granarna med smet, först på sidorna och sedan ovanpå. Grädda vid 150 grader i ca 50 minuter. Låt kakan svalna på ugnsgaller. Skär kakan i tjocka skivor innan servering, så den dekorativa granen syns.