




# Sjokoladeroser

Har du laget sjokolade ganache før? Eller som det også heter sjokoladeglasur. Den er så lett å lage og smaker helt fantastisk. Når jeg baker med sjokolade bruker jeg Callebaut sjokolade. Den kan du kjøpe her [Cacas butikken](#) virkelig å anbefale. Men det vil ta noen dager før du for denne sjokoladen så derfor viser jeg i dag at du også kan bake den med vanlig kokesjokolade ☐ 

Jeg bruker denne tyllen når jeg lager disse rosene – den er genial og du finner den i denne pakken <http://www.cacas.no/Produkt/2104-6667> du vil trenge alle disse tippene. Billigere å kjøpe en slik pakke også Denne deilige sjokolade ganache skal vi bruke til å sprøye ut, men den kan også helles over kaker og blir helt blank og fin. Men den må lages noen timer før den skal brukes da den er veldig flytende når den er varm. Du trenger:

- 1,5 dl Tine kremfløte
- 70 gram sukker
- 250 gram sjokolade (her bruker jeg kokesjokolade)

 Varm opp fløten sammen sukkeret, hakk sjokoladen i mindre biter (bruker du den jeg anbefaler Callebaut trenger du ikke dette da den kommer i pellets) og hell den varme fløten over sjokoladen og rør til en blank og glatt sjokoladesaus. Så lenge den er varm vil den være flytende, men så snart den blir avkjølt stivner den. Et lite tips er å lage denne dagen før, eller sett den noen timer i kjølen og den vil bli perfekt til å sprøye ut. Jeg bruker slike engangs sprøyteposer, de er så geniale og bare til å klippe hull til tippene, du finner de her <http://www.cacas.no/Produkt/1005> Når kremen er blitt akkurat passe, skal være så fast at du kan sprøye den ut uten at den flyter utover, er det bare å sette igang. Dette er lett og gøy. Lag flotte roser på et bakepapir og pynt med perler og

gjærne glitter – så blir de skikkelig søte. 

Dekk dem godt til med kling film og sett dem kjølig og du har de lekreste sjokoladerosene og de smaker bare himmelsk. Legg igjen en kommentar når du har prøvd.

---

## Marmorkake/Tigerkake

Jeg elsker å bake formkaker, og både min mamma og bestemor bakte masse av denne kaken – og jeg vil gjerne fortsette.



Den er saftig og kjempegod, med en lys deig og en mørk deig med kakao – blandet sammen til et stilig tiger mønster som en av mine lesere kalte den – Tiger kake. Og så glaserer jeg den med en nydelig sjokoladeglasur.

Dette er yummi! Denne er veldig lett å lage – steikes i brødfomer eller rund form.

Du trenger:

150 gram sukker

150 gram smør

3 egg

150 gram hvetemel

1/2 ts bakepulver

2 ts vaniljesukker

Rør sukker og smør hvitt – la dette gå i ca 10 minutter til en fluffy og flott masse. Bruk tempererte egg, vei opp hvetemel, bakepulver og vaniljesukker – og sikt dette. Jeg pleier å sikte rett på et bakepapir, da er det bare å løfte papiret med begge hender og heller rett i bollen – enkelt.

Nå er det masse luft i massen og den vil vi beholde. Ned med hastigheten på eltemaskinen og rør inn vekselvis egg og melblandingen – dette tar max 2 minutter. Da er massen ferdig. Del den i 2 boller og ha litt kakao i den ene – ca 3 ss kakao, smak deg til.

Jeg synes denne er best å steike i en brødform – smør den godt, gjerne bakepapir i bunnen og ha i den lyse deigen. Så har du den mørke deigen over og blander den lys og mørke med en gaffel. Da får du et flott mønster – tigmønsteret.

Steikes ved 175 grader i ca 30 minutter – sjekk gjerne med en trepinne om det ikke er noe deig på er den ferdig – la den avkjøles litt før du heller over glasuren.

Nå skal vi lage en fantastisk sjokoladesaus – hjemmelaget sjokoladeglasur med ekte belgisk sjokolade.

Den finner du her: <http://www.cacas.no/Produkt/100018> dette er callebaut sin nydelige sjokolade. Flere spør meg om man kan bruke vanlig sjokolade/kokesjokolade – det blir ikke det samme. Jeg vil gjerne at dere skal få det beste resultatet og det får dere ved å kjøpe denne sjokoladen via Cacas. Har dere Pals der dere bor, kan dere kjøpe der også – noe større forpakninger.



Du trenger:

200 gram callebaut sjokolade

150 gram fløte

50 gram sukker

Varm opp fløten og sukkeret, hell det over sjokoladen og rør – til nydelig glasur. Nå er den litt flytende så vent ca 30 minutter før du heller den over kaken. Et lite konditortips er å piske den opp – med noen dråper kald fløte. Da blir den enda blankere og holder seg slik. Bare prøv så skal dere få se.



Denne kaken sammen med glasuren er bare så yummi. En av mine favorittkaker. Håper dere liker