



Sjokoladekake med kaffesmak

Ingredients

Sjokoladekake:

150 g smør

300 g sukker

3 store egg

2,5 dl kokende vann

4 ts kaffepulver

100 g kokesjokolade

250 g hvetemel

3 ts bakepulver



Til dynking:

0,5 dl avkjølt kaffe

Sjokoladekrem:

2 ss kokende vann

1 ts kaffepulver

100 g kokesjokolade

250 g melis

50 g smør

1 egg

Pynt:

mokkabønner

Instructions

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Løs opp kaffepulver i kokende vann. Smelt sjokoladen i den varme kaffen. Avkjøl litt og rør deretter inn i smørkremen. Sikt mel og bakepulver og bland inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 45 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner og dynk dem med litt kaffe.

Til sjokoladekremen løses først kaffepulver opp i kokende vann. Smelt sjokoladen sammen med kaffen i en liten kjele over svak varme. Pisk mykt smør sammen med melis og egget. Rør inn den smeltede sjokoladen.

Fordel sjokoladekremen inni og utenpå kaken. Pynt med mokkabønner.

Tips

Kaken oppbevares i kjøleskapet godt innpakket i plast, slik at den holder seg myk. Kaken kan fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/sjokoladekake-med-kaffesmak>