



Verdens beste sjokoladekake

Ingredienser

Kakebunn:

- 3 store egg
- 150 g sukker
- 75 g potetmel
- 3 ss hvetemel
- 3 ss kakao
- 2 ts bakepulver
- 2 ts vaniljesukker

Sjokoladekrem:

- 150 g smør
- 150 g lys kokesjokolade
- 200 g melis
- 2 egg
- 3 dl kremfløte

Pynt:

- høvlet kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk tykk eggedosis av egg og sukker. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend inn i deigen. Hell deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 35-45 minutter.

Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i tre lag.



Smelt smøret til sjokoladekremen i en liten kjele. Ta kjelen av platen og ha i sjokoladen oppdelt i biter. La sjokoladen smelte i det varme smøret. Bland inn melisen til den har løst seg opp. Rør så i eggene. Sett fyllet i kjøleskapet til avkjøling (se tips). Stivpisk kremfløten og bland den forsiktig inn i den avkjølte sjokoladekremen.

Fordel fyllet mellom kakebunnene og over hele kaken. Pynt med høvlet sjokolade.

Tips

Det er svært viktig at sjokoladekremen står i kjøleskapet til den er ordentlig kald, ellers vil den bli for rennende til å fylle kaken med. La kremen gjerne stå i kjøleskapet over natten før du blander i den piskede kremfløten og fyller kaken.

"Verdens beste sjokoladekake" oppbevares i kjøleskapet.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/verdens-beste-sjokoladekake>