



## Sjokoladekake med kaffesmak

### Ingredienser

#### 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

### Fremgangsmåte



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 morkabønner.

### **Tips**

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

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladecake-med-kaffesmak>