Black & White Chocolate Cake



Ingredienser

Kakebunn:
4 egg
100 g sukker
100 g hvetemel
0,5 ts bakepulver

Fyll:
3 dl kremfløte
150 g kokesjokolade

Glasur:
200 g hvit sjokolade
30 g smør
4 ss kremfløte
100 g melis

Pynt:
mørke sjokoladehjerter
litt raspet sjokolade

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis (ca 15 min med elektrisk visper). Vend i hvetemel som er siktet sammen med bakepulver. Hell deigen i en liten, rund kakeform (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i 35-40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to lag.

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og ha i kokesjokoladen i biter. Rør om til sjokoladen har smeltet. Sett fyllet i kjøleskapet til sjokoladekremen er helt kald (se tips). Rør kraftig i den kalde sjokoladekremen med en skje til den stivner til. Bre kremen mellom kakebunnene.

Smelt smør sammen med kremfløte i en liten kjele. Ha i den hvite sjokoladen og la den smelte. Rør i melis til du får en glatt glasur. Sett glasuren kaldt til den har passe smørekonsistens.

Bre den hvite sjokoladeglasuren over kaken. Pynt kaken med mørke sjokoladehjerter og eventuelt litt raspet, mørk sjokolade. Sett kaken kaldt til glasuren har stivnet.

Tips

Det kan være lurt å starte med å lage sjokoladekremen mens kakebunnen er i ovnen, slik at den rekker å bli helt kald til du skal fylle kaken. Du kan eventuelt sette kjelen med sjokoladekremen en liten stund i fryseren hvis du vil at det skal gå raskere.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/black-white-chocolate-cake