Sjokoladekremkake



Ingredienser

Kakebunn:
3 egg
120 g sukker
80 g hvetemel
40 g potetmel
1,5 ts bakepulver

Sjokoladefyll og glasur:
100 g smør
100 g kokesjokolade
150 g melis
1 ss varm kaffe
1egg

Kremfyll og pynt:
6 dl kremfløte
2 ss melis

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk og lys eggedosis. Sikt i de tørre ingrediensene og bland deigen forsiktig sammen. Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) og stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca 25-30 min.

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

Til sjokoladeglasuren smeltes smøret i en liten kjele. Brekk i kokesjokoladen og la den smelte i smøret på svak varme. Ta kjelen av platen. Tilsett melis og kaffe og rør glasuren jevn og glatt. Avkjøl til lunken. Bland så i lett sammenpisket egg. Sett sjokoladeglasuren i kjøleskapet til den er tykk, men fortsatt flytende.

Pisk kremfløten og smak til med melis.

Sett den underste kakebunnen på et passende fat og dynk den eventuelt med litt melk. Smør et (nokså tynt) lag sjokoladeglasur over kakebunnen. Dekk med et tykt lag pisket krem (spar litt krem til pynt). Ha over den andre kakebunnen. Dekk hele kaken med sjokoladeglasur (se tips). Sett kaken kjølig en liten stund, slik at sjokoladeglasuren stivner litt. Pynt kaken deretter med resten av den piskede kremen.

Tips

Det er viktig at sjokoladeglasuren har riktig smørekonsistens når du skal fylle og glasere kaken. Den skal være nokså tykk i konsistens, men fortsatt helt flytende. Pass på at du ikke bruker for mye inni kaken. Når du skal dekke hele kaken med sjokoladeglasur, kan det lønne seg å først bre et tynt lag over hele kaken (bruk en smørekniv). Hell så resten av sjokoladeglasuren litt og litt over kaken og smør glasuren utover og nedover langs sidene med smørekniv, slik at hele kaken blir jevnt dekket.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladekremkake