Sjokoladekake med vaniljekrem

Ingredienser



4 egg
250 g sukker
150 g smør
100 g kokesjokolade
200 g hvetemel
1 ss kakao
2 ts bakepulver

Fyll:
5 dl vaniljekrem (f.eks. 1 pk Piano)

Glasur:
100 g kokesjokolade
3 ss kaffelikør, melk eller fløte

Pynt:
mandelflarn (skåldede)

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Brekk i kokesjokoladen og la den smelte i det varme smøret. Rør dette jevnt og avkjøl noe. Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Tilsett sjokoladesmøret. Sikt sammen de tørre ingrendiensene og ha i. Rør forsiktig til deigen er jevn og klumpfri.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 40 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne

kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kaken i 3 lag. (Dynk kakebunnene eventuelt med litt kaffelikør, se tips.) Fordel vaniljekremen mellom kakebunnene.

Til glasuren smeltes sjokoladen i en liten kjele sammen med likør, melk eller fløte (se tips). Bruk svak varme slik at sjokoladen ikke svir eller korner seg. Rør glasuren jevn.

Smør glasuren jevnt over hele kaken. Pynt kaken med mandelflarn eller annen kakepynt.

Tips

Glasuren blir ekstra god hvis du lager den med kaffelikør, f.eks. Tia Maria eller Kahlua. Men hvis du ikke ønsker alkoholen, går det like godt å bruke melk eller fløte.

Er du derimot ekstra glad i likørsmaken, kan du i tillegg dynke kakebunnene litt med kaffelikør før du fyller kaken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladekake-med-vaniljekrem