Bocca Nero

Ingredienser



1 dl sterk kaffe
100 g kokesjokolade med 70% kakaoinnhold
5 stk Bocca sjokolader (se tips)
250 g smør
2 dl sukker
4 store egg

Fremgangsmåte

Smelt sjokolade, smør og kaffe sammen i en kjele. Rør blandingen jevn. Ta kjelen av platen og rør i sukker og sammenpiskede egg. Bruk en stålvisp og rør til deigen er glatt og klumpfri.

Hell deigen i en liten, rund kakeform (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 1 time. Avkjøl kaken helt i formen, og gjerne i kjøleskapet til dagen etter (se tips).

Løsne kaken fra formen ved å skjære rundt kanten på kaken med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Kaken smaker aller best romtemperert, gjerne med litt pisket kremfløte eller vaniljeis.

Tips

Bocca er mørk kvalitetssjokolade fra Nidar med 70% kakaoinnhold, og som fås kjøpt i de aller fleste matvarebutikker, kiosker o.l. Du kan alternativt bytte ut Bocca sjokoladene med 200 g mer kokesjokolade (70%), slik at du i kaken til sammen bruker 300 g kokesjokolade (70%).

Den lange steketiden er nødvendig fordi kaken ikke inneholder hvetemel.

Det er veldig lurt å la kaken avkjøles i kjøleskapet til neste dag mens den fortsatt er i formen. Da er det kjempelett å få kaken ut av formen og fjerne bakepapiret.

Se også "Black Magic", som er samme type kake, men som lages med vanlig kokesjokolade.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/bocca-nero