Arne Brimis sjokoladekake

Ingredienser



250 g kokesjokolade
250 g smør
5 egg
5 eggeplommer
150 g sukker
50 g hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt smør i en middels stor og tykkbunnet kjele. Tilsett kokesjokoladen oppdelt i biter og la sjokoladen smelte i det varme smøret. Ta kjelen av platen og avkjøl blandigen noe. Visp lett sammen hele egg, eggeplommer og sukker med en stålvisp (det er ikke nødvendig å piske eggedosis). Visp dette inn i sjokoladeblandingen. Bland i hvetemelet til slutt.

Hell deigen i en smurt brødform (1,5 liter) som har bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist på nederste rille i ovnen ved 200°C i 20 min (kaken skal fortsatt virke ugjennomstekt). Mye egg gjør at kaken hever seg nokså mye under steking, men den vil falle litt sammen igjen under avkjøling.

Ta kaken ut av ovnen og avkjøl i romtemperatur til den er lunken. Ha kaken så i kjøleskapet og la den stå i formen til dagen etter (dette gjør at kaken stivner til i konsistensen). Løsne kaken fra formen med en skarp kniv og hvelv den ut av formen. Fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Kaken kan serveres lun eller kald, enten med pisket krem eller iskrem, og kanskje med krydderkokte aprikoser som tilbehør (se tips).

Tips

Krydderkokte aprikoser:

Bruk enten 1 boks hermetiske aprikoser med lake eller 250 g tørkede aprikoser og 2 dl vann.

Bland dette med 3 dl hvitvin, 1/4 ts safran, 4 stk stjerneanis, 1 vaniljestang og 4 ss brunt demerarasukker. Bakes i ovnen ved 200°C i 20 min. Det brune sukkeret gir veldig god smak og gjør at aprikosene blir nokså mørke i fargen. Aprikosene serveres sammen med laken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/arne-brimis-sjokoladekake