Fransk sjokoladekake



Ingredienser

175 g smør
175 g kokesjokolade
1 ts pulverkaffe
1 ss kokende vann
175 g sukker
3 eggeplommer
3 eggehviter
1 ts vaniljesukker
100 g hvetemel

Glasur:
100 g kokesjokolade
2 ss kremfløte
1 ss smør
1 ss melis

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en stor, tykkbunnet kjele. Ta kjelen av platen. Brekk i sjokoladen og la den smelte i det varme smøret. Løs opp kaffe i kokende vann og tilsett. Rør deretter inn sukkeret og eggeplommene (bruk en stålvisp, slik at alt blir godt blandet). Bland i hvetemel og vaniljesukkeret. Stivpisk eggehvitene og vend dem forsiktig inn i deigen til slutt (ikke rør mer i deigen enn nødvendig).

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 200°C i 30 min (kaken skal fortsatt virke litt fuktig i midten). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta

kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat (oversiden av kaken, som kan bli litt sprukken, skal vende opp).

Ha alle ingrediensene til glasuren i en liten kjele og smelt på svak varme. Rør glasuren jevn og klumpfri. Smør den deretter over den kalde kaken ved hjelp av en smørekniv. Sett kaken kjølig til glasuren har stivnet.

Tips

"Fransk sjokoladekake" er holdbar i kjøleskapet dersom den pakkes inn i en plastpose (vent til glasuren har stivnet). Kaken kan også fryses.

Se også oppskrift på "Fransk konfektkake".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/fransk-sjokoladekake