Verdens beste sjokoladekake



Ingredienser

Kakebunn:
3 store egg
150 g sukker
75 g potetmel
3 ss hvetemel
3 ss kakao
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker

Sjokoladekrem:
150 g smør
150 g lys kokesjokolade
200 g melis
2 egg
3 dl kremfløte

Pynt:
høvlet kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk tykk eggedosis av egg og sukker. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend inn i deigen. Hell deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 35-45 minutter.

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

Smelt smøret til sjokoladekremen i en liten kjele. Ta kjelen av platen og ha i sjokoladen oppdelt i biter. La sjokoladen smelte i det varme smøret. Bland inn melisen til den har løst seg opp. Rør så i eggene. Sett fyllet i kjøleskapet til avkjøling (se tips). Stivpisk kremfløten og bland den forsiktig inn i den avkjølte sjokoladekremen.

Fordel fyllet mellom kakebunnene og over hele kaken. Pynt med høvlet sjokolade.

Tips

Det er svært viktig at sjokoladekremen står i kjøleskapet til den er ordentlig kald, ellers vil den bli for rennende til å fylle kaken med. La kremen gjerne stå i kjøleskapet over natten før du blander i den piskede kremfløten og fyller kaken.

"Verdens beste sjokoladekake" oppbevares i kjøleskapet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/verdens-beste-sjokoladekake