Mors sjokoladekake



Ingredienser

125 g smør
300 g sukker
2 store egg
1,5 dl melk
3 ts bakepulver
300 g hvetemel
50 g kokesjokolade

Sjokoladekrem:
50 g smør
50 g kokesjokolade
400 g melis
0,5 dl sterk kaffe

Pynt:
høvlet kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen mel og bakepulver og vend inn i smørkremen vekselsvis med melken. Bland til slutt inn revet kokesjokolade (se tips).

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 170°C i ca 60 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner.

Smelt smøret og bland med revet kokesjokolade, melis og kaffe. Rør i glasuren til den er jevn og klumpfri. Fyll kaken med ca halvparten av sjokoladekremen. Bruk resten av kremen til å dekke kaken. Pynt kaken eventuelt med høvlet sjokolade til slutt.

Tips

Kokesjokolade rives enkelt ved å bruke en mandelkvern.

Sjokoladekaken kan fryses, også med sjokoladekrem.

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

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