Trøffelkake



Ingredienser

Kakebunn:
150 g smør
300 g sukker
3 store egg
100 g kokesjokolade (70%)
2 dl melk
2 ts bakepulver
300 g hvetemel

Trøffelkrem:
100 g smør
200 g kokesjokolade
5 ss sterk kaffe
500 g melis
1 egg
30 dråper romessens

Pynt:
100 g hvit sjokolade
svarte non stop
røde og grønne gelétopper

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker hvitt og luftig. Pisk inn eggene, ett om gangen. Smelt kokesjokoladen sammen med et par spiseskjeer av melken i en liten kjele over svak varme (eller i en kopp i mikroen). Avkjøl og pisk sjokoladen deretter inn i

smørkremen. Sikt sammen mel og bakepulver. Bland det tørre i deigen vekselsvis med resten av melken.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i ca 55 min (dekk eventuelt over kaken med et stykke matpapir de siste 15 min dersom du synes at kaken begynner å bli for mørk på toppen). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i tre bunner.

Til sjokoladekremen smeltes først smør og sjokoladen sammen i en kjele. Rør i kaffe og deretter melisen til den har løst seg opp. Ta kjelen av platen og visp inn egget til du får en smidig krem. Smak til med romessens. Sett kremen kjølig til den får passe tykk konsistens.

Fordel trøffelkremen mellom kakebunnene og over hele kaken. Sett kaken kjølig i 30 min.

Dersom du vil pynte kaken slik som på bildet, smelter du først hvit sjokolade over vannbad eller i mikro. Ha sjokoladen i et lite kremmerhus laget av matpapir og sprøyt gittermønster på kaken. Pynt så med non stop og gelétopper i skiver.

Tips

"Trøffelkake" kan selvsagt pyntes på mange andre måter enn slik som på bildet. Enklest er rett og slett bare å lage et bølgemønster i kremen ved hjelp av en gaffel. Eller så kan du pynte kaken med sjokoladedekor, sjokoladehjerter, sjokoladestrøssel eller hvilken som helst annen type kakepynt.

"Trøffelkake" oppbevares i kjøleskapet innpakket i plast. Kaken egner seg godt til frysing.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/troffelkake