Det søte liv...

Sjokoladekakesol/-monster

Ingredienser



225 g smør
2 dl vann
7 ss kakao
550 g sukker
9 egg
9 ts bakepulver
7 ts vaniljesukker
350 g hvetemel

Glasur:
400 g smør
200 g lys kokesjokolade
2 ts vaniljesukker
400 g melis
2 egg

Pynt:
Diverse godteri som for eksempel seigmenn, gelétopper, skumhjerter, punsjetopper og lakrissnor.

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en stor kjele. Ta kjelen av platen og rør inn vann, kakao og sukker. Rør til sukkeret har smeltet. Skill eggene. Visp eggeplommene inn i blandingen med en stålvisp. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland i. Stivpisk eggehvitene og skjær dem forsiktig inn i røren til alt er godt blandet.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 20 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Hvelv den så ut av langpannen og over på et stort kakefat, et passende brett eller liknende. Skjær rundt kaken, slik at den får rund fasong, slik som på bildet.

Til sjokoladekremen smeltes smøret i en middels stor kjele. Ta kjelen av platen. Tilsett sjokoladen oppdelt i biter og la den smelte i det varme smøret. Rør så inn melis og vaniljesukker. Pisk til slutt inn eggene med en stålvisp, til glasuren får en tykk, glatt og smidig konsistens. Settes i kjøleskapet til den får passe smørekonsistens.

Smør sjokoladekremen jevnt over hele kaken. Pynt kaken med godteri etter ønske.

Tips

Denne oppskriften gir en veldig saftig og god sjokoladekake, men du kan selvsagt bruke hvilken som helst oppskrift på sjokoladekake i langpanne som du måtte foretrekke.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladekakesol-monster