Chocolate Fudge Cake by Nigella

Ingredienser



Kakebunner:
3 egg
1,5 dl rømme
1 ss vaniljeessens (se tips)
1,25 dl matolje (se tips)
175 g smør
3 dl vann
400 g hvetemel
250 g lysebrunt sukker
100 g hvitt sukker
50 g kakao
2 ts bakepulver
1 ts natron

Sjokoladekrem:
175 g kokesjokolade (se tips)
250 g smør
275 g melis
1 ss vaniljeessens

Pynt:
50 g kokesjokolade
50 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, rømme og vaniljeessens med en håndmikser til blandingen blir luftig. Smelt smøret. Pisk smøret sammen med olje til det er godt blandet. Pisk deretter inn vannet. Bland sammen de tørre ingrediensene i en bolle. Ha i eggeblandingen og deretter smør-olje-vannet. Rør alt sammen med håndmikseren til deigen er glatt.

Fordel deigen i to små, runde, smurte former (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen (se tips). Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 50-55 min (se tips). La kakene avkjøles i formene. Ta dem forsiktig ut og fjern bakepapiret.

Smelt sjokoladen til kremen (dette gjøres greit over vannbad eller i mikro). Pisk mykt smør luftig med melis og vaniljeessens. Pisk inn den smeltede sjokoladen.

Fordel sjokoladekremen mellom kakebunnene og resten rundt hele kaken. Dryss over hakket mørk og hvit sjokolade til pynt.

Tips

Vaniljeessens gir mye bedre vaniljesmak enn vaniljesukker. Vaniljeessens fås kjøpt i de fleste matvarebutikker (se i hyllen for bakevarer). Du bruker ca 2 små flasker til kake og sjokoladekremen.

Vær nøye med at du bruker matolje med nøytral smak, for eksempel solsikkeolje, maisolje eller rapsolje. Ikke bruk soyaolje eller olivenolje.

Sjokoladekremen blir best om du bruker god, mørk sjokolade. Bruk Dronning kokesjokolade eller sjokolade med 70% kakaoinnhold.

Bruk kakeformer som er 20 cm for å få høy og flott kake. Former som er 22 eller 24 cm i diameter gir mye lavere kake, og du må redusere steketiden, ellers blir kaken tørr.

Har du ikke to former, kan du steke halve deigen av gangen. Det er litt tidkrevende å steke kakebunnene hver for seg, men kaken blir såpass myk at den vanskelig lar seg dele etter at den er stekt. Har du to former og varmluftsovn, kan du steke bunnene samtidig, men pass på å bytte plassering i ovnen etter halve steketiden.

Kaken er holdbar i kjøleskapet. Den kan også fryses.

Se også oppskrift på "Chocolate Fudge Cake" og "Sin City Cake".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/chocolate-fudge-cake-nigella