Sjokoladekaramellkake



Ingredienser

200 g smør
3 dl sukker
2 egg
2 dl hvetemel
1 ts bakepulver
4 ts vaniljesukker
1 dl kakao

Sjokoladekaramell:
3 dl sukker
3 ss sirup
150 g mørk sjokolade
100 g smør
3 dl kremfløte

Pynt:
bringebær, kiwi, physalis

Fremgangsmåte

Smelt smøret til kaken i en kjele. Rør i sukker og eggene. Bland sammen mel, bakepulver, vaniljesukker og kakao. Vend dette inn i deigen.

Hell deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 20-25 minuter. Avkjøl.

Bland alle ingrediensene til sjokoladekaramellen unntatt smør i en tykkbunnet kjele. Kok opp langsomt under omrøring til blandingen tykner skikkelig, det tar ca 30-40 min (se tips). Ta kjelen av platen og rør i smøret i små klatter. Avkjøl til karamellen er tykk i konsistensen.

Sett kaken på et passende fat. Bre karamellen over kaken i et tykt lag. Sett kaken i kjøleskapet til karamellen er kald, seig og tykk. Pynt med bringebær, kiwibiter, physalis eller annen eksotisk frukt.

Tips

Kaken blir mislykket om du ikke får til riktig konsistens på sjokoladekaramellen. Koker du for kort tid, blir karamellen alt for tynn til å dekke kaken med. Koker du derimot for lenge, blir karamellen steinhard når den er avkjølt. Tipset er å ta den vanlige "kuleprøven" ved karamellkoking, som går ut på at du ved slutten av koketiden har en liten dråpe karamell i et glass kaldt vann. Dersom karamellen synker til bunn og du kan ta den opp og rulle den til en liten, myk kule, er karamellen klar. Karamellen blir tykkere når den er kald og må avkjøles nokså mye før den er tykk nok til at du kan ha den på kaken.

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

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