Rømmekake med sjokoladekrem



Ingredienser

4 egg
3,5 dl sukker
4 dl hvetemel
2 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
3 dl lettrømme

Sjokoladekrem:
150 g melis
50 g smør
2 ts kakao
1,5 ts vaniljesukker
1,5 ss sterk kaffe

Pynt:
farget kakestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn rømmen. Sikt mel, vaniljesukker og bakepulver og bland i. Rør til du får en jevn og klumpfri deig (dette går raskt om du bruker en stålvisp).

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca 45 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Pisk sammen melis og mykt smør til sjokoladekremen. Rør deretter inn kakao, kaffe og vaniljesukker.

Smør sjokoladekremen på toppen av kaken og strø over kakestrøssel til pynt.

Tips

Oppbevar kaken kjølig og godt innpakket i plast, slik at den holder seg myk.

Se lignende oppskrifter ved navn "Rømmekake", "Rømmekake med bringebær", "Rømmekake med rosiner og nøtter", "Eksotisk rømmekake", "Rømmekake Victoria" og sjokoladevarianten "Kosekake".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/rommekake-med-sjokoladekrem