Gjennombløt sjokoladekake



Ingredienser

400 g smør
4,5 dl vann
6 ss kakao
9 dl sukker
3 dl lettrømme
4 egg
2 ts natron
9 dl hvetemel

Glasur (se tips):
100 g smør
6 ss melk
3 ss kakao
2 ts vaniljesukker
350 g melis

Pynt:
kakestrøssel

Fremgangsmåte

Ha smør, vann og kakao i en stor kjele og kok opp. Ta kjelen av platen. Rør i sukkeret. Pisk så inn rømmen og deretter ett egg om gangen (bruk stålvisp eller elektrisk håndmikser og rør godt mellom hvert egg). Bland deretter inn natron og hvetemel. Rør godt til du får en jevn deig. (Merk at dette blir en deig som er nokså tynn og flytende i konsistensen, og det er slik den skal være!)

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Lag imens glasuren: Smelt smøret og bland i de øvrige ingrediensene til du får en glatt glasur.

Når kaken tas ut av ovnen, prikkes kaken straks med en gaffel slik at du får masse hull over hele kaken. Hell over den varme glasuren og smør den jevnt utover kaken med en smørekniv (se tips). Dryss over kakestrøssel. La kaken bli stående slik i langpannen til den er helt kald (gjerne i kjøleskapet).

Del den kalde kaken opp i firkanter med kniv mens den fortsatt er i langpannen. Løft kakestykkene ut av langpannen med en stekespade.

Tips

Det er viktig at du prikker hull i kaken og har over glasuren mens den er varm, ellers vil ikke kaken bli gjennombløt (men den blir selvsagt god likevel). Når kaken er avkjølt, bør kakestykkene løftes ut av langpannen med en stekespade, slik at du ikke ødelegger glasuren på toppen av kaken.

Kaken er holdbar innpakket til plast. Kaken egner seg godt til frysing.

Soaked Chocolate Cake! Denne kaken er helt rågod, men vil du ha den **H.E.L.T. F.A.N.T.A.S.T.I.S.K. !!!** lager du enda mer glasur. Bruk da 150 g smeltet smør, 11 ss melk, 7 ss kakao, 3,5 ts vaniljesukker og 500 g melis. Da får du et enda tykkere kald glasur på toppen av kaken i tillegg til all glasuren som synker inn i kaken.

Se også oppskrift på "Texas sjokoladekake".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/gjennomblot-sjokoladekake