Sin City Cake



Ingredienser

Kakebunner:
250 g smør
4,5 dl sukker
4 store egg
3 ss kaffepulver (se tips)
4,5 dl kokende vann
250 g kokesjokolade (70% kakaoinnhold)
4,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver
0,5 ts natron

Sjokoladekrem:
100 g smør
200 g kokesjokolade (70% kakaoinnhold)
500 g melis
2 ts vaniljeessens (se tips)
6-8 ss kremfløte
2 ss Kahlua kaffelikør (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Løs opp kaffepulver i kokende vann. Del opp sjokoladen og ha den i den varme kaffen. Rør til sjokoladen har smeltet. Avkjøl. Sikt mel, bakepulver og natron. Ha det tørre i smørkremen vekselsvis med sjokoladekaffen. Rør til deigen er jevn.

Ha bakepapir i bunnen på 3 runde kakeformer som måler 24 cm i diameter (se tips). Fordel deigen jevnt utover i formene. Stek kakebunnene på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 30 min (sjekk med kakenål at bunnene er gjennomstekte). Avkjøl kakebunnene helt i formen.

Løsne kakebunnene forsiktig fra formene med en skarp kniv. Hvelv de svært forsiktig ut av formene og fjern bakepapiret.

Smelt smøret til sjokoladekremen i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet. Bland så i melis, vaniljeessens og kaffelikør (likøren kan sløyfes). Ha så i kremfløten til sjokoladekremen får passe smørekonsistens.

Ha sjokoladekremen mellom kakebunnene og i et jevnt lag rundt hele kaken. Ha litt ekstra sjokoladekrem på toppen av kaken og lag eventuelt dekorativt riflemønster i sjokoladekremen ved hjelp av en gaffel.

Tips

Grunnen til at kakebunnene bør stekes i 3 forskjellige former, er at konsistensen er så myk at bunnen kommer til å gå i stykker dersom den deles med en kniv etter at den er stekt. Så selv om det er litt tungvint, anbefaler jeg å steke kaken på denne måten. Dersom du ikke har tre kakeformer med samme størrelse, kan du bare dele opp deigen i 3 porsjoner, og så steke en kakebunn om gangen.
Har du varmluftsovn og to kakeformer, kan du steke to kakebunner samtidig. Pass på å bytte plassering i ovnen etter halve steketiden.

Sterk kaffe gir god smak til denne kaken. Du kan fint bruke koffeinfri kaffepulver.

2 ts vaniljeessens (tilsammen 10 ml) tilsvarer nesten 1 liten flaske (15 ml), som fås kjøpt i de fleste matvarebutikker.

Dersom du ikke bruker kaffelikør i sjokoladekremen, må du øke mengden kremfløte tilsvarende. Prøv først med 6 ss kremfløte og tilsett eventuelt litt mer dersom sjokoladekremen virker for tørr.

Kaken holder seg myk og saftig lenge, men jeg garanterer at kaken kommer til å forsvinne fort! Den kan fryses, med eller uten sjokoladekrem.

"Sin City Cake" ligner på den populære kaken "Chocolate Fudge Cake" (se oppskrift på detsoteliv.no), men er basert på en litt annen oppskrift. Se også oppskrift på "Chocolate Fudge Cake (Nigella)".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sin-city-cake