Double Fudge Chocolate Coca-Cola Cake



Ingredienser

200 g smør
2 dl coca-cola
50 g kokesjokolade (70% kakaoinnhold)
75 g marshmallows (se tips)
2 store egg
1 dl matolje (se tips)
2 ts vaniljeessens (se tips)
4 dl sukker
1,5 dl kefir
1,5 dl kakao
1,5 ts bakepulver
1 ts natron
4,5 dl hvetemel

Sjokoladekrem:
100 g smør
1 dl coca-cola
1 dl kakao
0,5 dl sjokoladesaus (se tips)
1 ts vaniljeessens (se tips)
500 g melis

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Tilsett coca-cola og kok opp. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade og marshmallows som er klippet opp i små biter (se tips). Rør til både sjokoladen og marshmallowsbitene har smeltet helt.

Hent fram en bakebolle. Pisk sammen egg, olje og vaniljesukker med en stålvisp. Bland i sukker og kefir. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Ha dette i sammen med sjokoladeblandingen. Rør det hele godt sammen til en jevn og klumpfri deig (bruk gjerne en elektrisk håndmikser).

Fordel deigen i 3 runde former (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen (se tips). Stek kakene på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 40 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.

Til sjokoladekremen smeltes først smøret i en kjele. Tilsett coca-cola og kakao og varm opp til kakaoen har løst seg opp. Ta kjelen av platen og rør i sjokoladesaus, vaniljeessens og melis. (Avkjøl kaken litt hvis du synes at den har for tynn konsistens, men det er viktig at kremen ikke er for tykk heller.)

Ha ca halvparten av sjokoladekremen mellom kakebunnene og resten utenpå kaken.

Tips

Marshmallows tar litt tid å smelte, så ha tålmodighet. Det går mye raskere om du klipper dem opp i mindre biter.

Vaniljeessens fås kjøpt i de fleste matvarebutikker (1 flaske = 15 ml = 3 ts).

Husk å bruke matolje med nøytral smak (for eksempel solsikkeolje eller rapsolje, men ikke bruk for eksempel olivenolje eller soyaolje).

Som sjokoladesaus i sjokoladekremen kan du enten bruke den som Freia produserer (bruk den vanlige, ikke den som stivner på isen) eller sjokoladesausen til Odense (fås blant annet kjøpt hos ICA Maxi).

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.

Former som er 20 cm i diameter gir en høy og megaflott sjokoladekake (som på bildet)! Det går å bruke former som er 24 cm i diameter, men da blir kaken lavere og du må korte ned på steketiden (sjekk med kakenål etter 20-25 min).

Du kan også steke kaken som langpannekake. Ha da all deigen i en liten langpanne (ca 20x30 cm). Bruk samme steketiden (eventuelt noen minutter mer).

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

Kaken er en mektig sjokoladekake i samme gate som følgende superpopulære sjokoladekaker som du finner her på detsoteliv.no: "Sin City Cake", "Chocolate Fudge Cake" og "Nigella's Chocolate Fudge Cake". God fornøyelse:-)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/double-fudge-chocolate-coca-cola-cake