Sjokoladekake med rømme og firkløverglasur



Ingredienser

Rømmesjokoladekake:
150 g smør
3,5 dl vann
3 ss kakao
5 dl sukker
8 dl hvetemel
1,5 ts natron
2 dl seterrømme
3 egg

Firkløverglasur:
200 g Firkløver
100 g smør
1 dl sukker
1 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland sammen alle ingrediensene til kakedeigen og rør godt (gjerne med en stålvisp), slik at deigen blir klumpfri.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 35 - 40 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Ha i fløten og sukkeret og gi blandingen et oppkok. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. Rør til sjokoladen har

smeltet. Avkjøl sjokoladeglasuren til den er romtemperert. Fordel så glasuren over kaken, som fortsatt er i langpannen. Sett hele kaken med langpannen i kjøleskapet i et par timer (eller over natten, se tips).

Løft kaken ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret. Skjær kaken opp i passe store firkanter og løft kakene fra bakepapiret ved hjelp av en stekespade.

Tips

Det tar en stund før sjokoladeglasuren blir tykk nok til at den har smørekonsistens. Det sikreste er derfor å ha glasuren over kaken mens kaken fortsatt er i formen, og så la hele kaken med formen stå slik i kjøleskapet over natten. Da er det garantert at glasuren har stivnet når du løfter kaken ut av formen. Alternativt må du la glasuren stå i kjelen i kjøleskapet helt til du merker at den er tykk nok til å kunne smøres over kaken.

Kakestykkene kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladekake-med-romme-og-firkloverglasur