Sjokoladekake med kryddersmak

Ingredienser



Sjokoladekake:
125 g smør
175 g sukker
2 store egg
175 g hvetemel
2 ts bakepulver
1 ts kanel
0,5 ts kardemomme
1 ts kaffepulver
1 ss kokende vann
50 g kokesjokolade

Smørkrem:
100 g smør
125 g melis
1 ts vaniljesukker
3 ss appelsinlikør (se tips)

Glasur:
1 ts kaffepulver
3 ss kokende vann
50 g kokesjokolade
70 g melis

Pynt:
sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Rør smør og sukker hvitt. Tilsett eggene, og pisk godt mellom hvert. Sikt sammen mel, bakepulver og krydder og bland i. Løs opp kaffepulver i kokende vann. Smelt sjokoladen sammen med kaffen i en liten kopp i mikro eller over vannbad. Ha dette i deigen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 45 minutter. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner.

Til smørkremen røres smør og melis hvitt. Pisk inn vaniljesukker og smak til med likør eller appelsinjuice. Fordel smørkremen mellom kakebunnene og sett kaken på et fat.

Smelt sjokoladen til glasuren sammen med kaffen i en liten kjele. Rør i melisen til glasuren er glatt. Slå den over kaken og jevn ut med en smørekniv. Dryss over sjokoladestrøssel til pynt. La kaken stå i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Tips

Bruk for eksempel Cointreau i smørkremen. Vil du ha en alkoholfri kake, kan du i stedet bruke appelsinjuice.

Kaken må være helt kald før du fyller den med smørkremen, ellers vil smørkremen smelte inn i kaken.

Kaken er holdbar om den oppbevares i kjøleskapet godt innpakket i plast. Kaken kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladekake-med-kryddersmak