Chocolate Slab Cake



Ingredienser

225 g smør
100 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
1,5 dl vann
275 g brunt sukker (se tips)
1,5 dl rømme
2 egg
2 ts bakepulver
300 g hvetemel

Fyll og glasur:
6 ss vann
3 ss kremfløte
1 ss smør
200 g kokesjokolade

Pynt:
sjokoladehjerter eller annen kakepynt

Fremgangsmåte

Smelt smør, vann og mørk sjokolade i en middels stor, tykkbunnet kjele. Rør i brunt sukker. Ta kjelen av platen. Rør i rømmen og deretter lett sammenpiskede egg. Sikt mel og bakepulver og bland inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen (se tips). Stek kaken midt i ovnen ved 190°C i 40-45 min (sjekk med kakenål at kaken er

gjennomstekt). La kaken bli avkjølt i formen. Ta den ut av formen og dra av bakepapiret. Del kaken i to bunner.

Lag sjokoladekremen ved å gi vann, fløte og smør et oppkok. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte. Avkjøl kremen (se tips).

Fyll kaken med et tynt lag sjokoladekrem. Smør resten av kremen jevnt over kaken. Pynt med sjokoladehjerter eller annen kakepynt.

Tips

Du bør bruke sjokolade med 70% kakaoinnhold i kakedeigen, ellers får ikke kaken tilstrekkelig sterk sjokoladesmak. I sjokoladekremen holder det med vanlig kokesjokolade.

Bruk lysebrunt sukker i kakedeigen (demerarasukker).

Det blir ikke så mye sjokoladekrem av denne oppskriften, for det er bare meningen å ha et tynt lag inni og utenpå kaken. Det er viktig at både kaken og kremen er helt avkjølt til romtemperatur før du fyller kaken, ellers vil kremen smelte inn i kaken.

"Chocolate Slab Cake" kan også stekes i liten langpanne. Det kan hende at kaken da trenger litt kortere steketid. Sjekk med kakenål etter 30 minutter.

Kaken oppbevares i kjøleskapet innpakket i plast, slik at den holder seg myk. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/chocolate-slab-cake