Sjokoladekake til 17. mai



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 6 egg
♥ 180 g sukker
♥ 100 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 50 g maisenna
♥ 50 g kakao
♥ 50 g mandler
♥ 50 g smør

Vaniljekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 ts vaniljepasta
♥ 25 g maisenna
♥ 125 g sukker
♥ 4 eggeplommer

Fyll og pynt:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 2 kurver jordbær
♥ 200 g bringebær
♥ 200 g blåbær

Fremgangsmåte

Vaniljekrem:
Hvis du vil bruke hjemmelaget vaniljekrem, lønner det seg å gjøre den klar kvelden i forveien (du kan også bruke ferdigkjøpt vaniljekrem, se tips).

Kok opp kremfløte og vanilje. I en annen bolle piskes eggeplommer, maisenna og sukker lett sammen. Ha den varme vaniljefløten litt og litt i eggeblandingen. Bland godt med håndvispen. Ha så det hele tilbake i kjelen.

Varm opp på nytt under stadig omrøring, men nå er det veldig viktig at kremen ikke koker for da kan den skille seg. Vaniljekremen tykner etter hvert som den blir varm. Ta kjelen av platen og la vaniljekremen avkjøles til romtemperatur. Rør av og til.

Sett så vaniljekremen i kjøleskapet til den er helt tykk (gjerne over natten, men dekk da gjerne over med litt plastfilm så det ikke danner seg snerk på overflaten).

Sjokoladekake:
Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt inn hvetemel, bakepulver, maisenna og kakaopulver. Rør dette forsiktig inn i deigen (se tips).

Hakk mandlene fint og rør inn sammen med smeltet smør.

Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 190°C i ca. 35–40 minutter (sjekk med kakenål om kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapir. Del kaken i 3 kakebunner (se tips). Dynk bunnene eventuelt med litt melk.

Fyll og pynt:
Pisk kremfløten til krem. Bland litt under halvparten av fløtekremen med vaniljekremen (ikke rør mer enn nødvendig, ellers blir vaniljekremen for tyntflytende).

Fyll begge kakelag med vaniljekrem og bær.

Bland vaniljesukker i resten av kremen. Fordel kremen oppå kaken og sprøyt eventuelt kremtopper rundt kanten slik som på bildet. Pynt kaken med bær.

Tips

♥ Jeg foretrekker å bruke **hjemmelaget vaniljekrem**, men det går også helt greit å bruke 5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem. Rør i så fall minst mulig i vaniljekremen for å hindre at den blir for tynn i konsistensen.

♥ Rør minst mulig i deigen etter av hvetemelet er tilsatt. Rør du for mye vil det gi tung og kompakt kake. Etter at eggedosisen er ferdig pisket rører jeg kun for hånd. Jeg bruker da ballongvisp som gjør at deigen blir jevn uten mye røring.

♥ Kaken blir lettere å dele i 3 tynne bunner om du lar den stå innpakket i plast i noen timer (eller over natten) i kjøleskapet. Eventuelt kan du ha kaken en liten stund i fryseren. Da stivner den og blir lettere å dele.

♥ Bruk friske bær fordi frosne bær kan bli for rennende når de tiner.

♥ Kaken blir god av å stå og trekke i et par timer før servering. Fordi kaken er dekket med pisket krem, smaker den best samme dag som den er fylt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladekake-til-17-mai