Le negre

Ingredienser



200 g smør
200 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
200 g sukker
4 store egg

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt mørk sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Skill eggene. Pisk eggeplommene luftig med halvparten av sukkeret. Pisk inn sjokoladesmøret. Pisk deretter eggehvitene stive i en annen, ren bolle. Tilsett resten av sukkeret og pisk videre til marengs. Vend marengsen inn i sjokoladedeigen.

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 190°C i ca 40 min. Avkjøl kaken helt i formen (og gjerne i kjøleskapet over natten, se tips).

Ta kaken forsiktig ut av formen og dra av bakepapiret. Oppbevar kaken i kjøleskapet.

Tips

Bruk skikkelig mørk sjokolade av god kvalitet. Det gir best smak!

Siden denne sjokoladekaken ikke inneholder noe hvetemel, blir den litt klissete i konsistensen. Det er slik den skal være. Den stivner til om den får stå lenge i kjøleskapet fordi smøret og sjokoladen i kakedeigen da blir hardt. Dermed blir kaken mye lettere å få ut av formen, og det blir lettere å dra av bakepapiret uten at kaken går i stykker. Kaken er også lettere å skjære i pene serveringsstykker om den er kald. Kaken blir myk og klissete igjen om den står en stund i romtemperatur, og vil du har flytende sjokoladekake, kan du ha kakestykket noen sekunder i mikroen.

Kaken har lang holdbarhet om den oppbevares i kjøleskapet!

For omtrent samme sjokoladekake uten hvetemel se oppskrift på "Flourless Chocolate Cake". Se også oppskrift på konfektkakene "Black Magic" og "Bocca Nero".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/le-negre