George Washington Chocolate Cake



Ingredienser

125 g smør
4,5 dl sukker
2 store egg
130 g kokesjokolade
1,75 dl vann
1,75 dl kefir
1 ts bakepulver
1 ts natron
4,5 dl hvetemel
1 dl maraschino-kirsebær (uten lake)

Sjokoladekrem:
100 g smør
70 g kokesjokolade
8 dl melis
1/4 ts mandelessens
0,75 dl lake fra maraschino-kirsebærene (eventuelt en liten skvett melk)

Pynt:
6-8 stk maraschino-kirsebær

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Kok opp 0,5 dl av vannet i en kjele og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i det varme vannet.

Rør blandingen jevn og avkjøl. Bland sjokoladen i smørkremen. Sikt de tørre ingrediensene. Ha dette i deigen vekselsvis med kefir og resten av vannet. Rør til deigen er klumpfri. Vend til slutt i fint hakkede maraschino-kirsebær (husk å spare laken til sjokoladekremen).

Fordel deigen i to runde former (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakebunnene midt i ovnen ved 175°C i 30-40 min (sjekk med kakenål at kakene er gjennomstekte). Avkjøl helt i formene. Løsne kakene fra formene og fjern bakepapiret.

Pisk sammen mykt smør og smeltet kokesjokolade til kremen. Rør i mandelessens. Pisk inn melis og lake fra maraschino-kirsebærene. Spe kremen eventuelt med litt melk til den får passe smørekonsistens.

Fordel sjokoladekremen mellom kakebunnene og over hele kaken. Pynt med oppdelte maraschino-kirsebær.

Tips

Maraschino-kirsebær er knallrøde, hermetiserte cocktailkirsebær som kjøpes på små glass. De ligger i maraschinolake (dette er altså ikke det samme som tørre, syltede cocktailbær!). Du bruker 2 små glass til denne kaken.

Kakebunnen kan være litt vanskelig å dele i to, og du bør derfor steke bunnene hver for seg som angitt i oppskriften.

Dette er en typisk amerikansk, søt og mektig kake med kraftig og karakteristisk smak på sjokoladekremen. Passer best servert i smale serveringsstykker sammen med sterk kaffe eller et glass melk.

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

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