Café Stings sjokoladekake



Ingredienser

125 g smør
1 dl vann
3 ss kakao
1 ts vaniljesukker
4 egg
250 g sukker
150 g hvetemel
3 ts bakepulver

Sjokoladekrem:
2 egg
1 dl kremfløte
135 g sukker
50 g kokesjokolade
125 g smør
1 ts vaniljesukker

Pynt:
raspet mørk sjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Tilsett vann, kakao og vaniljesukker. Ta kjelen av platen og pisk inn 4 eggeplommer med elektrisk mikser. Ha så i sukker, mel og bakepulver. Rør deigen glatt og klumpfri. Pisk eggehvitene for seg til hvitt skum. Vend dette i deigen til slutt.

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

Til sjokoladekremen has kremfløte, egg og sukker i en kjele. Gi blandingen et oppkok under omrøring. La blandingen småkoke mens du visper for hånd, helt til du ser at den begynner å tykne. Ta kjelen av platen og rør i oppdelt kokesjokolade slik at sjokoladen smelter. Ha så i smør og vaniljesukker. Rør til smøret har smeltet og blandingen er glatt og klumpfri. Sett kjelen med kremen i kjøleskapet i minst 2 timer (se tips). Pisk den så opp med elektrisk mikser til den blir luftig og lysere i fargen.

Fyll og pynt kaken med sjokoladekremen. Dryss over raspet sjokolade til pynt.

Tips

Sjokoladekremen må stå i kjøleskapet før den piskes opp, ellers er den for tynn i konsistensen. Pass også på at kaken er helt avkjølt før du fyller og glaserer den.

"Café Stings sjokoladekake" er holdbar i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/cafe-stings-sjokoladekake