Earthquake Cake



Ingredienser

500 g sjokoladekakemikspulver (se tips)
70 ml matolje (se tips)
3 store egg
2,5 dl vann
- -
125 g pecannøtter
100 g kokos
- -
100 g smør
200 g kremost
500 g melis
1 ts vaniljeessens

Fremgangsmåte

Pisk sammen sjokoladekakemiks, matolje, egg og vann som anvist på pakken (se tips).

Kle en liten langpanne (ca 20x30 cm) med bakepapir. Ha hakkede pecannøtter og kokos i bunnen av formen. Hell over sjokoladekakedeigen.

Pisk romtemperert smør, kremost, melis og vaniljeessens sammen. Legg kremosten oppå sjokoladekakedeigen i klatter. Marmorer ved å dra en kniv gjennom deigen et par ganger.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 45 min. Avkjøl kaken i formen før den forsiktig løftes ut.

Tips

Denne amerikanske oppskriften er basert på ferdigkjøpt kakemiks til sjokoladekake. Dette fås kjøpt i mange ulike typer. Jeg brukte en amerikansk type som heter "Moist Supreme Chocolate Cake Mix" av merket Pillsbury. Samme kakemiks finnes også i merket Betty Crocker. Begge produsentene lager en alternativ type kakemiks som heter "Devil's Food Cake Mix". Du får kjøpt amerikanske kakemikser i enkelte norske velassorterte matvarebutikker, blant annet hos Meny. 1 pk inneholder typisk 18,25 ounce kakemiks (dvs ca 500 g).

Du kan også bruke norske kakemikser for sjokoladekake til å lage denne kaken, men etter det jeg vet er det ingen pakninger som er på nøyaktig 500 gram. Du kan bruke "Langpannekake sjokoladekake" fra Toro, men du bruker da ikke hele pakningen som er på 750 gram. Det skulle også gå greit å bruke Møllerens "Sjokoladekake", selv om pakningen bare er på 440 gram.

Vil du droppe sjokoladekakemikspulveret, kan du istedet bruke:

200 g sukker
1 ss natron
2 ss kakao
300 g hvetemel

og for øvrig tilsette de andre ingrediensene.

Husk å bruke olje med nøytral smak (for eksempel solsikkeolje eller rapsolje). Ikke bruk soyaolje eller olivenolje.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/earthquake-cake