24-Layer Chocolate Cake



Ingredienser

Sjokoladekakebunner:
150 g smør
3 store egg
7 dl sukker
1,5 dl kakao
3 ts bakepulver
2 ts vaniljeessens
7 dl hvetemel
4 dl rømme
3/4 dl melk

Sjokoladekrem:
7,5 dl kremfløte
1 dl melis
400 g kokesjokolade
200 g melkesjokolade
100 g mørk sjokolade (70%)

Sjokoladeglasur (kan sløyfes):
3 ss smeltet smør
1 ss lys sirup
0,5 ts vaniljeessens
200 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk eggene og sukkeret til eggedosis (bruk en stor bakebolle, for det blir en stor porsjon kakerøre). Bland kakao og bakepulver og rør inn i deigen. Ha i vaniljeessesn. Vend så i rømme og melk vekselsvis i deigen med hvetemel. Tilslutt smeltet smør. Bruk gjerne elektrisk håndmikser til å få en jevn og klumpfri deig.

Fordel deigen i 4 runde kakeformer som er 22 cm i diameter. Stekes ved 175°C i ca 20-30 min, eller til de er helt gjennomstekte i midten. Avkjøl kakene helt. Ta dem så ut av formen og pakk inn i plast og sett i fryseren i 30-60 min. Kakene skal bli harde nok til at de kan deles i 3 bunner hver, men ikke helt frosne (se tips).

Til sjokoladekremen kokes først kremfløten og melis såvidt opp i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør kremen jevn. La sjokoladefløten stå i romtemperatur til den har fått tykk smørekonsistens (se tips).

Del hver kakebunn i 3 tynne kakebunner. Sett sammen kaken med sjokoladebunner og tynt lag sjokoladekrem mellom hvert lag.

Smelt sjokoladen til glasuren med smør, sirup og vaniljeessens. Smør glasuren over kaken og la kaken stå i kjøleskapet så glasuren stivner. Pynt etter ønske.

Tips

Cluet med få delt opp en myk sjokoladekakebunn som det her i så tynne bunner er altså å ha den i fryseren til den blir helt fast i konsistensen. Lar du den stå for lenge i fryseren, blir den selvsagt for hard, men da får du bare la den stå en stund i romtemperatur til den blir mykere. Jeg brukte en stor, taggete brødkniv til å dele kakene med. Det er ikke noen krise om noen av bunnene skulle gå litt i stykker - det er bare å legge dem sammen igjen når du fyller kaken, så sluttresultatet blir like bra.

Sjokoladekremen til fyllet må stå et par timer i romtemperatur for å få tykk nok smørekonsistens. Eventuelt kan du også ha den en liten stund i kjøleskapet (men pass på at kremen ikke blir hard).

Jeg pyntet med "Ferrero Rond Noir" (som er en mørk variant av Ferrero Rocher) - men bruk den sjokoladepynten du liker!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/24-layer-chocolate-cake