Sommerlig sjokoladefestkake



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 150 g smør
♥ 200 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
♥ 3 store egg
♥ 2 dl sukker
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 2 dl hvetemel

Sjokoladekrem:
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 20 g smør
♥ 2 ss sukker
♥ 200 g kokesjokolade

Fyll:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 400 g friske jordbær
♥ 200 g friske blåbær
♥ 300 g hermetiske pærer

Fremgangsmåte

Sjokoladekaken:
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.

Pisk egg, sukker og vaniljesukker sammen i en bolle med en ballongvisp (blandingen skal bli luftig, men du trenger ikke piske eggedosis). Rør inn sjokoladesmøret. Sikt mel og bakepulver og vend inn i deigen til slutt. Bland til du får en helt klumpfri røre.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30-40 min (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt, men den skal fortsatt være litt tung og fuktig). Avkjøl kaken helt i formen (gjerne i et par timer i kjøleskapet).

Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del den så i to lag.

Sjokoladekremen:
Til sjokoladekremen has kremfløten i en liten kjele sammen med smør og sukker. Varm opp nesten til kokepunktet, og ta kjelen så av platen. Tilsett oppdelt sjokolade og la den smelte. Rør sjokoladekremen blank og jevn og la den stå i romtemperatur til den har fått passe tykk smørekonsistens (det kan ta en god stund, se tips).

Montering av kaken:
Når kaken skal fylles has den nederste kakebunnen på et kakefat. Fordel over ca halvparten av den tykke sjokoladekremen.

Pisk kremfløten til krem og smak til med vaniljesukker.

Ha omtrent halvparten av kremen oppå sjokoladekremen og dekk deretter med biter av hermetiske pærer, jordbær og blåbær.

Legg på den andre kakebunnen. Gjenta ved å ha over resten av sjokoladekremen, så pisket krem og oppå der fristende jordbær og blåbær.

Sett kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Merk at dette skal være en litt tung og fuktig sjokoladekake. Det er derfor eggene ikke skal piskes til eggedosis. Det er også viktig å ikke oversteke kaken. Den stekte kaken stivner i konsistensen når den får stått i kjøleskapet en stund og den blir da lettere å få ut av formen.

♥ Det er viktig at sjokoladekremen får stå lenge nok i romtemperatur til at den får tykk nok konsistens, ellers blir den alt for rennende på kaken. Har du den i kjøleskapet, blir den fort for hard, så da må du i så fall følge godt med og røre i den ofte. Jeg foretrekker å la kremen bli tykk i romtemperatur, selv om det kan ta et par timer.

♥ Kaken bør aller helst fylles samme dag, så både den piskede kremen og bærene er helt friske og fine. Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering, så kremen ikke blir sur. Må du lage klar kaken dagen i forveien, går det også fint om du lar den stå i kjøleskapet.

Nyt denne fantastiske sjokoladekaken!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sommerlig-sjokoladefestkake