Sjokoladekake med gresk yoghurt



Ingredienser

Sjokoladekakebunner:
♥ 3 store egg
♥ 1,5 dl matolje
♥ 1,5 dl matfløte
♥ 1,5 dl gresk yoghurt
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 4,5 dl sukker
♥ 80 g smør
♥ 2 dl varm kaffe
♥ 2 dl kakao
♥ 5 dl hvetemel
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 1 ts natron

Sjokoladekrem:
♥ 125 g smør
♥ 0,5 dl gresk yoghurt
♥ 0,5 dl matfløte
♥ 1 dl kakao
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 6 dl melis

Pynt:
♥ yoghurtnøtter (se tips)

Fremgangsmåte

Visp sammen egg, olje, matfløte, gresk yoghurt og vaniljeekstrakt. Rør i sukkeret. Smelt smøret og bland med varm kaffe. Løs opp kakaopulveret i kaffesmøret og ha blandingen deretter i kakerøren.

Bland melet sammen med bakepulver og natron og sikt dette i til slutt. Rør til deigen er klumpfri (den skal være nokså tynn i konsistensen).

Fordel deigen i to runde former som er 24 cm i diameter og er dekket med bakepapir i bunnen. Stek kakebunnen midt i ovnen ved 175°C i 30-35 minutter, til de er gjennomstekte. Avkjøl kakebunnene i formene.

Pisk mykt smør sammen med de øvrige ingrediensene til sjokoladekremen (se tips).

Ta kakebunnene ut av formene og sett dem sammen med sjokoladekrem i mellom. Dekk hele kaken med resten av sjokoladekremen og pynt med yoghurtnøtter.

Tips

♥ Hvis du synes kakebunnene hever seg for mye på toppen, kan du bare skjære av litt slik at de blir flate.

♥ Yoghurtnøtter fås kjøpt enten i pakker eller løsvekt i de fleste, store matbutikkene.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-gresk-yoghurt