Snickerskladdkake



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 150 g smør
♥ 2 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 0,5 dl kakao
♥ 1,5 dl hvetemel

Peanøttkaramell:
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 1,5 dl sukker
♥ 2 ss lys sirup
♥ 100 g melkesjokolade
♥ 75 g smør
♥ 2 dl salte peanøtter

Melkesjokoladeglasur:
♥ 200 g melkesjokolade
♥ 2 ts matolje

Pynt:
♥ 0,5 dl salte peanøtter

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Smelt smøret til sjokoladekaken.

Visp sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis, bare røre dette lett sammen). Bland i det smeltede smøret og deretter de øvrige ingrediensene. Rør deigen glatt.

Ha deigen i en rund fomr (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 25 minutter. Ikke stek kaken for lenge, den skal fortsatt være bløt når den er ferdigstekt. Sett kaken i kjøleksapet og avkjøl kaken i formen til den er helt kald.

Peanøttkaramell:
Imens kan du lage karamellen: Ha kremfløte, sukker og sirup i en kjele. Del opp melkesjokoladen og ha også den i kjelen. Varm opp blandingen og la den småkoke i 5-7 minutter, til du får en lys sjokoladekaramell som er blitt litt tykkere i konsistensen. Det er viktig at du rører hele tiden så karamellen ikke svir seg i bunnen av kjelen.

Ta kjelen av platen og rør i smøret og deretter saltede peanøtter (du trenger ikke å hakke dem). Avkjøl karamellen i et par minutter og hell den deretter over den kalde kaken i formen. Sett formen tilbake i kjøleskapet og avkjøl kaken enda en stund til karamellen har stivnet (ca. 1 time).

Melkesjokoladeglasur:
Smelt melkesjokoladen over vannbad (eller i mikroen) sammen med litt olje (se tips). Fordel den smeltede sjokoladen over peanøttkaramellen på toppen av kaken. Sett kaken tilbake i kjøleskapet til sjokoladeglasuren har stivnet (kaken må gjerne stå i kjøleskapet over natten).

Dryss på peanøtter til pynt, gjerne før glasuren har stivnet helt, så fester de seg bedre til kaken.

Først når også sjokoladeglasuren har stivnet, er kaken klar til å tas ut av formen.

Dra av bakepapiret fra undersiden og sett kaken på et passende fat. Bruk en kniv til å skjære kaken i pene kakestykker.

Tips

♥ Det er viktig at du koker karamellen passe lenge, så den ikke blir flytende og heller ikke steinhard når den er kald. Husk at karamellen blir hardere når den er avkjølt. Jeg tok tiden og kokte karamellen min i nøyaktig 5 minutter, og da ble karamellen på kaken helt perfekt.

♥ Et par teskjeer olje i glasuren gjør at melkesjokoladeglasuren ikke blir steinhard og sprekker opp når du skjærer i kaken. Husk å bruke matolje med nøytral smak (f eks solsikkeolje eller rapsolje).

♥ Husk at du ikke skal ta kaken ut av formen før alle tre lag (sjokoladekake, peanøttkaramell og sjokoladeglasur) har stivnet.

♥ Jeg pleier å la den ferdige kaken stå i kjøleskapet til dagen etter før jeg tar den ut av formen.

♥ Kaken smaker aller best romtemperert synes jeg, slik at laget med peanøttkaramell er mykt og klissete.... 🙂

♥ Kaken er holdbar i kjøleskapet i flere dager og er også kjempefin å fryse.

♥ Pisket krem eller vaniljeis er sikkert ikke dumt tilbehør til denne kaken. 😀

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/snickerskladdkake