Sjokoladekake med Biola og bringebær



Ingredienser

♥ 450 g smør
♥ 75 g kakao
♥ 6 egg
♥ 450 g sukker
♥ 2 ss vaniljesukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2 ts natron
♥ 5 dl Biola bringebærsmak (se tips)
♥ 650 g hvetemel

Sjokoladekrem:
♥ 500 g smør
♥ 100 g kakao
♥ 500 g melis (1 pk)

Pynt:
♥ 40 stk friske bringebær

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett kakaopulveret. Rør så kakaopulveret løser seg opp.

Pisk egg og sukker til tykk og lys eggedosis. Tilsett sjokoladesmøret. Bland deretter i vaniljesukker, bakepulver og natron. Rør deretter i Biola og til slutt hvetemelet. Jeg bruker en stor rørebolle og rører for hånd med en stålvisp (ballongvisp) så alle

melklumper forsvinner.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25-30 minutter, til kaken er gjennomstekt.

Avkjøl kaken i langpannen til den er helt kald.

Hvelv kaken ut av langpannen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter.

Til sjokoladekremen piskes mykt, romtemperert smør sammen med kakao og melis til en luftig krem. Det er viktig å piske i minst 5 minutter så sjokoladekremen blir skikkelig luftig.

Ha sjokoladekremen i en sprøytepose og sprøyt små rosetter med sjokoladekrem på hvert kakestykke. Pynt med bringebær.

Tips

♥ Biola er en surmelk med gunstige melkesyrebakterier som fås kjøpt i de fleste norske matbutikker. Jeg har brukt Biola med bringebærsmak som setter en veldig mild touch av bringebær på sjokoladekaken. Du kan i stedet bruke Biola med annen smak eller naturell variant, eller du kan bruke Cultura, kulturmelk eller annen type surmelk.

♥ Det er viktig at kaken er helt avkjølt før du har på sjokoladekremen, ellers smelter sjokoladekremen.

♥ Jeg har brukt sprøytespissen 1M fra Wilton. Det går så klart like bra å smøre sjokoladekremen jevnt over den avkjølte kaken i stedet for å sprøyte den ut på hvert kakestykke.

♥ Pynt helst med friske bringebær for frosne bringebær blir rennende når de tiner.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-biola-og-bringebaer