Sjokoladekake med trøffelkrem og pasjonsfruktlikør



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 300 g smør
♥ 500 g sukker
♥ 4 egg
♥ 7 dl kefir
♥ 500 g hvetemel
♥ 2 dl kakao
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2 ts natron

Glasur:
♥ 2 dl kremfløte
♥ 1 dl Passoã (pasjonsfruktlikør, se tips)
♥ 500 g kokesjokolade
♥ 2 dl melis

Pynt:
♥ hjerteformet kakestrøssel

Fremgangsmåte

Rør mykt smør og sukker godt sammen. Pisk inn ett egg om gangen. Ha deigen i en stor bakebolle og bland inn kefir. Sikt sammen det tørre og tilsett. Bland alt godt sammen til en jevn deig (jeg bruker elektrisk visp på laveste hastighet).

Hell deigen i en bakepapirkledd stor langpanne (30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i ca 45 minutter, eller til den er gjennomstekt.

Mens sjokoladekaken steker lager du klar sjokoladeglasuren:

Varm opp kremfløten og pasjonsfruktlikøren i en kjele. Når blandingen nærmer seg kokepunktet, tas kjelen av platen. Brekk kokesjokoladen i biter og ha den i kjelen. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn. Tilsett melis og rør til melisen løser seg helt opp i sjokoladeglasuren.

Ta den nystekte kaken ut av ovnen og smør den flytende sjokoladeglasuren straks over den varme kaken i et jevnt lag. Dryss over kakestrøsselet.

La kaken avkjøles i langpannen til den er kald. Sjokoladeglasuren vil da ha trukket litt inn i kaken.

Tips

♥ Pasjonfruktlikøren Passoã fås kjøpt på polet. Likøren setter nydelig smak på sjokoladeglasuren, uten at den blir for fremtredende.

♥ Kakestykkene er kjempefine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-troffelkrem-og-pasjonsfruktlikor