Sjokoladekake med lys sjokoladekrem



Ingredienser

Sjokoladekakebunner:
♥ 5 egg
♥ 300 g sukker
♥ 300 g smør
♥ 100 g kakaopulver
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 250 g hvetemel
♥ 100 g rømme (se tips)

Dynking:
♥ 1 dl sjokolademelk

Lys sjokoladekrem:
♥ 300 g smør
♥ 200 g melkesjokolade
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 500 g melis

Sjokoladeglasur:
♥ 1 ss smør
♥ 3 dl kremfløte
♥ 400 g kokesjokolade

Pynt:
♥ kakestrøssel eller sjokoladedekor

Fremgangsmåte

Kakebunner:
Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett kakaopulveret. Rør så kakaoen løser seg opp og avkjøl. Bland sjokoladesmøret i eggedosisen. Sikt mel, bakepulver og vaniljesukker og ha dette i deigen. Tilsett også rømmen og vend forsiktig rundt slik at deigen blander seg og blir klumpfri.

Finn frem 3 små former som er 20 cm i diameter. Ha bakepapir i bunnen og fordel deigen jevnt i formene (se tips). Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca 25-30 minutter til de er gjennomstekte. La kakebunnene avkjøles i formen.

Sjokoladekrem:
Smelt 50 g av smøret i en liten kjele. Tilsett oppdelt melkesjokolade og la sjokoladen smelte i det varme smøret på svak varme. Rør blandingen jevn og avkjøl. Pisk resten av smøret luftig sammen med vaniljesukker og melis. Tilsett den smeltede sjokoladen og pisk videre til du får en luftig, lys sjokoladekrem. Tilsett evtl et par spiseskjeer melk, kaffe eller sjokolademelk hvis du synes sjokoladekremen er for tørr.

Sjokoladeglasur:
Kok opp kremfløten og smør i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør blandingen jevn og la glasuren avkjøles til den får en tykk smørekonsistens.

Montering av kaken:
Ta de tre kakebunnene ut av kakeformene og dra av bakepapiret. Dynk bunnene godt med varm sjokolademelk.

Sett kakebunnene sammen med lys sjokoladekrem imellom. Dekk også toppen av kaken med sjokoladekremen.

Finn frem sjokoladeglasuren som nå skal være kald og temmelig tyktflytende. ¨Smør først et tynt lag sjokoladeglasur over hele kaken. Sett kaken i kjøleskapet i 30 minutter slik at sjokoladeglasuren stivner. Smør deretter resten av sjokoladeglasuren over kaken og pynt med kakestrøssel eller sjokoladedekor.

Tips

♥ Det går fint enten du bruker lettrømme eller seterrømme.

♥ Prøv å få lik mengde deig i hver av kakeformene slik at kakebunnene blir ca like høye. Hvis ikke risikerer du også at steketiden ikke passer helt. Et tips for å få fordel deigen jevnt er å veie de tre formene med og uten deig.

♥ Jeg anbefaler å steke kakebunnene hver for seg, både fordi kaken kan være vanskelig å dele og fordi du ikke vil få plass til all kakedeig i én kakeform på 20 cm. I de fleste ovner er det plass til å steke to former på 20 cm samtidig på samme stekeplate. Den tredje kaken stekes da for seg etterpå. Hvis du ikke har plass i ovnen, eller hvis du bare har én kakeform som er 20 cm i diameter, kan du steke én kakebunn av gangen. Resten av kakedeigen tåler fint å stå i romtemperatur mens de første kakebunnene steker.

♥ Å dynke kaken med varm sjokolademelk gir ekstra god sjokoladesmak på kaken, men det går også fint å bruke kaffe eller melk.

♥ Du får finest resultat om du glaserer kaken i to runder. Det første laget trenger ikke å dekke helt, men jevner til kaken. Etter at det første glasurlaget har stivnet, vil det andre glasurlaget legge seg jevnere over hele kaken.

♥ Kaken oppbevares i kjøleskapet, men smaker best om den får stå i romtemperatur et par timer før servering slik at fyllet blir mykt og kremete.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-lys-sjokoladekrem