Sjokoladekake med pasjonsfruktfromasj



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 200 g smør
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 4 egg
♥ 300 g sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 ts natron
♥ 1 ts bakepulver
♥ 300 g hvetemel
♥ 3 dl lettrømme

Pasjonsfruktfromasj:
♥ 15 stk pasjonsfrukt
♥ 350 g sukker
♥ 1 dl vann
♥ 5 plater gelatin
♥ 200 g kremost
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 dråper gul konditorfarge (kan sløyfes)

Sjokoladeglasur:
♥ 150 g smør
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 500 g melis
♥ 1 dl kaffe

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Smelt smøret til sjokoladekaken i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett kokesjokolade som er oppdelt i biter. La sjokoladen ligge og smelte i det varme smøret. Rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør sjokoladesmøret inn i eggedosisen. Bland i vaniljeekstrakt. Sikt mel, natron og bakepulver. Vend dette inn i eggedosisen sammen med rømmen. Rør til deigen blir klumpfri.

Hel deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 45-55 minutter, eller til kaken er gjennomstekt. La kaken avkjøles i formen. Ta kaken ut av formen, dra av bakepapiret og del kaken i to lag.

Pasjonsfruktfromasj:
Til fromasjen has først innholdet i pasjonsfruktene i en kjele sammen med sukker og vann. Gi blandingen et oppkok og la den deretter småkoke under omrøringen i 5-10 minutter slik at konsistensen blir litt tykkere og sirupsaktig. Sil pasjonsfruktsausen slik at alle stenene fjernes.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt dem i den varme pasjonsfruktsausen. La sausen avkjøles til den er romtemperert, men fortsatt flytende.

Pisk opp kremosten og tilsett den avkjølte pasjonsfruktsausen litt og litt. Pisk kremfløten til krem i en annen bolle og vend kremen inn i pasjonsfruktblandingen. Bland til slutt i et par dråper gul konditorfarge hvis du vil, men dette er selvfølgelig ikke nødvendig for smakens skyld.

Ha den nederste kakebunnen tilbake i den rene kakeformen. Hell over pasjonsfruktblandingen og sett formen i kjøleskapet i et par timer, slik at pasjonsfruktfromasjen stivner. Legg på den andre kakebunnen og la kaken stå slik i kjøleskapet i et par timer til (eller over natten). Løsne deretter kaken fra formen og flytt den over på et kakefat.

Sjokoladeglasur:
Glasuren lages ved å smelte smøret sammen med kokesjokoladen. Ta kjelen av platen og bland inn melis og kaffe. La glasuren stå i kjøleskapet til den har passe tykk smørekonsistens.

Fordel sjokoladeglasuren jevnt over kaken. La kaken stå i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ I kaken på bildet har jeg tilsatt littegrann gul konditorfarge i pasjonsfruktfromasjen. Dropper du det, blir fromasjen kremhvit i fargen, men smaken blir den samme!

♥ Det er viktig at du lar kakebunnen bli helt kald før du deler den og har på pasjonsfruktblandingen, ellers kommer fromasjblandingen til å smelte inn i kaken. Det er også viktig at du lar pasjonsfruktfromasjen stivne oppå den nederste kakebunnen først, før du legger på den andre kakebunnen. Dette fordi kakebunnen er såpass tung at den kommer til å synke ned i pasjonsfruktfromasjen hvis du ikke venter til den har blitt stiv.

♥ Sjokoladeglasuren kommer til å være flytende i starten, men la den stå i kjølig en stund, så blir den tykkere. Lar du den stå for lenge i kjøleskapet, blir glasuren stiv, men da er det bare å la den stå i romtemperatur en stund igjen for å få den smøremyk.

♥ Kaken holder kan gjerne lages klar dagen før servering. Oppbevar kaken i kjøleskapet.

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

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