Café Stings sjokoladekake (med ekstra mye sjokoladekrem)



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 125 g smør
♥ 1 dl vann
♥ 3 ss kakao
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 4 egg
♥ 250 g sukker
♥ 150 g hvetemel
♥ 3 ts bakepulver

Sjokoladekrem:
♥ 4 egg
♥ 2 dl kremfløte
♥ 270 g sukker
♥ 150 g kokesjokolade
♥ 250 g smør
♥ 2 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ 100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Smelt smøret i en kjele sammen med vann, kakao og vaniljesukker. Ta kjelen av platen. Skill eggene, ha eggeplommene i kjelen og pisk med elektrisk mikser. Bland så i sukker, mel og bakepulver. Pisk eggehvitene for seg til hvitt skum og vend dette

i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca. 45 minutter (sjekk at den er helt gjennomstekt før du tar den ut av ovnen). Avkjøl kaken i formen før den tas ut og deles i 3 bunner (se tips).

Sjokoladekrem:
Til sjokoladekremen has kremfløte, egg og sukker i en kjele. Gi blandingen et oppkok under omrøring. La blandingen småkoke mens du visper for hånd, helt til du ser at den begynner å tykne. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade, smør og vaniljesukker. La alt smelte og rør kremen glatt. Sett kjelen med kremen i kjøleskapet over natten (se tips).

Dagen etter vil sjokoladekremen ha blitt tykk i konsistensen. Du kan eventuelt piske den opp litt med elektrisk mikser så den blir lysere og luftigere, men det er ikke nødvendig (jeg gjorde ikke det da jeg lagde kaken på bildet).

Fyll og pynt kaken med sjokoladekremen. Dryss over hakket sjokolade til pynt.

Tips

♥ Som du ser av oppskriften, bør sjokoladekremen lages kvelden i forveien slik at den får stått i kjøleskapet over natten. Da blir den tykkere i konsistensen slik at den får passe smørekonsistens.

♥ Det kan også være lurt å lage kakebunnen kvelden i forveien, pakke den i plast og la den stå i kjøleskapet over natten. Kakebunnen er nemlig mye lettere å dele i 3 tynne kakebunner når den er skikkelig kald.

♥ Kaken holder seg god i et par dager, men pakk den inn i plast så den ikke blir tørr. Kaken er også kjempefin å fryse.

Se også **Café Stings sjokoladekake i langpanne**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/cafe-stings-sjokoladekake-med-ekstra-mye-sjokoladekrem