Fristende sjokoladekake med lett kremost

Ingredienser



Sjokoladekake:
♥ 2 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 3 dl lettrømme
♥ 2 ts bakepulver
♥ 3 dl hvetemel
♥ 3 ss kakaopulver
♥ 100 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)

Sjokoladekrem:
♥ 150 g Apetina Kremost Lett Naturell
♥ 90 g smør
♥ 1 dl kakaopulver
♥ 4 dl melis

Pynt:
♥ 50 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker lett sammen (du trenger ikke å piske eggedosis). Visp inn rømmen, og deretter bakepulver og kakao. Bland inn hvetemelet. Hakk den mørke sjokoladen i små biter og vend dette inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 40-45 minutter, til kaken er gjennomstekt.

Avkjøl kaken i formen til den er helt kald. Løsne kaken fra formen og fjern bakepapiret. Hvis kaken har hevet seg ujevnt under stekingen, kan du jevne til toppen av kaken så den er helt flat. Del kakebunnen deretter i to på midten.

Pisk kremost sammen med smør, kakaopulver og melis til en luftig sjokoladekrem. Smør et lag sjokoladekrem mellom kakebunnene. Fordel resten av sjokoladekremen rundt hele kaken.

Pynt kaken med høvlet, mørk sjokolade.

Tips

♥ Det er viktig at sjokoladekaken er helt kald før du fyller den med sjokoladekremen, ellers kommer sjokoladekremen til å smelte.

♥ Sjokoladekaken er fin å fryse også med sjokoladekremen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fristende-sjokoladekake-med-lett-kremost