Classic Devil's Food Cake



Ingredienser

Devil's Food Chocolate Cake:
♥ 4 egg
♥ 350 g sukker
♥ 200 g smør
♥ 80 g kakaopulver
♥ 200 g hvetemel
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1,5 dl crème fraîche

Devil's Food Chocolate Frosting:
♥ 200 g smør
♥ 200 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
♥ 450 g brunt sukker (brunt farin, se tips)
♥ 4 ss maisenna
♥ 4 dl melk

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Pisk egg og sukker til eggedosis.

Smelt smøret og bland i kakaopulveret. Rør så kakaoen løser seg opp. Hell det varme sjokoladesmøret i eggedosisen og bland godt sammen.

Sikt mel sammen med vaniljesukker og bakepulver. Bland dette inn i deigen sammen med crème fraîche og rør til du får en klumpfri kakedeig.

Hell kakedeigen i rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 40 minutter (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen). Avkjøl kaken i formen til den er helt kald.

Sjokoladekrem:
Smelt smøret i en middels stor kjele. Del sjokoladen i biter og ha bitene i kjelen. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Ta kjelen av platen og rør inn brunt sukker.

Bland deretter inn maisenna.

Spe så med melken litt og litt og rør godt så melken blander seg jevnt inn.

Sett kjelen tilbake på platen og varm opp sjokoladekremen mens du rører hele tiden. Sjokoladekremen skal nå kokepunktet og småkoke. Det er viktig at du rører så sjokoladekremen ikke svir seg. Etter hvert vil du se at sjokoladekremen begynner å tykne. Ta kjelen av platen og avkjøl sjokoladekremen i romtemperatur til den har tykk smørekonsistens (det kan ta noen timer, se tips).

Montering:
Ta kaken ut av formen, dra av bakepapiret og del kaken i tre bunner (se tips).

Smør sjokoladekremen i et tykt lag mellom kakebunnene og ha resten av sjokoladekremen over hele kaken.

Tips

♥ Jeg har brukt brunt farin i sjokoladekrem (altså helt mørkebrunt sukker). Dette sukkeret løser seg godt opp og gir fyldig smak på kremen. Det går også greit å bruke lysebrunt demerarasukker.

♥ Det er sjokoladekremen som gjør denne sjokoladekaken spesiell. Husk å røre godt hele tiden når du gir den et siste oppkok. Jeg bruker ballongvisp og visper kraftig for hånd til kremen såvidt begynner å boble og maisennaen gjør at den tykner.

♥ Når sjokoladekremen er varm, vil den være alt for tynn til å kunne smøres på kaken. Jeg lot kremen stå i romtemperatur i flere timer før jeg syntes at den ble tykk

nok. Du kan så klart sette den en stund i kjøleskapet også, men pass da på at kremen ikke står så lenge at den blir for hard. Skulle det skje, må du la kremen stå i romtemperatur igjen for å mykne.

♥ Dette er en veldig saftig sjokoladekakebunn. Hvis du synes det er vanskelig å dele kaken i 3 bunner, kan det hjelpe å ha kaken en stund i fryseren slik at den blir skikkelig kald og stiv (men ikke helt frossen så klart). Når kaken er stivere, er den mye lettere å dele.

♥ Kaken kan fint oppbevares i et par dager i kjøleskapet. Pakk den godt inn i plast så den ikke blir tørr. Kaken er også fin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/classic-devils-food-cake