Det søte liv...

Sjokolade- og kaffedrøm



Ingredienser

Kakebunner:
♥ 350 g smør
♥ 350 g kokesjokolade
♥ 2 dl sterk kaffe
♥ 350 g hvitt sukker
♥ 350 g brunt sukker
♥ 300 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 5 egg
♥ 1 dl melk

Sjokoladekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 500 g lys kokesjokolade
♥ 100 g melis

Sjokoladespon:
♥ 200 g kokesjokolade

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Kakebunner:
Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett sjokoladen oppdelt i biter og varm kaffe. La blandingen stå til sjokoladen har smeltet (sett eventuelt kjelen en

liten stund tilbake på platen på lav varme for at sjokoladen skal smelte skikkelig). Rør blandingen jevn og avkjøl i et par minutter.

Bland hvitt sukker, brunt sukker, hvetemel og bakepulver sammen i en bollen.

Visp eggene lett sammen og ha dette i bollen med det tørre sammen med sjokoladeblandingen og melk. Rør kraftig i noen minutter så du får en jevn kakerøre (den blir temmelig tynn i konsistensen).

Finn frem 3 kakeformer som er 21 cm i diameter (se tips) og kle dem med bakepapir i bunnen. Fordel kakerøren jevnt i de 3 formene.

Stek kakebunnene midt i ovnen ved 180°C i ca. 40 minutter, til de er gjennomstekte. La de avkjøles i formen til de er helt kalde (gjerne over natten).

Sjokoladekrem:
Start gjerne med å lage denne også dagen før servering:
Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen. Tilsett oppdelt lys kokesjokolade og la sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør blandingen jevn og la den stå i kjøleskapet i minst noen timer og gjerne over natten.

Dagen etter tas kjelen med sjokoladefløten ut av kjøleskapet. Sjokoladefløten skal nå være en god del tykkere enn dagen før. Rør inn melis. Pisk sjokoladefløten opp en kort stund med elektrisk håndmikser til den er fast nok til å kunne smøres utover kaken (se tips).

Sjokoladespon:
Sjokoladespon kan også lages klart dagen i forveien:
Smelt sjokoladen over vannbad eller i mikrobølgeovnen. Ha den på en bakepapirdekket fjøl eller lignende. Sett i kjøleskapet til sjokolade har stivnet.

Ta deretter ut fra kjøleskapet og la stå i romtemperatur til sjokoladen er akkurat myk nok til at du kan skrape spon av sjokoladen med en kniv. Oppbevar sjokoladespon i kjøleskapet til det skal brukes.

Montering av kaken:
På serveringsdagen tas kakene ut av formene.

Pisk opp sjokoladekremen som beskrevet ovenfor. Legg den nederste kakebunnen på kakefatet. Fyll sjokoladekremen mellom kakebunnene.

Smør deretter resten av sjokoladekremen rundt hele kaken. Dekk toppen av kaken med sjokoladespon.

Dryss over melis til pynt.

Tips

♥ Denne kaken er det veldig lurt å starte med dagen før servering. Lag gjerne ferdig kakebunnene. Pakk de inn i plast og la de avkjøles over natten i formene. Samme gjelder sjokoladefløten til sjokoladekremen og smeltet sjokolade til sjokoladespon. På serveringsdagen kan du da piske opp sjokoladefløten, skrape sjokoladespon og sette sammen kaken.

♥ De fine hvite formene fås kjøpt i nettbutikken til Adlibris.no i flere størrelser. Veldig kjekt å ha 3 kakeformer i samme størrelse! Jeg har her brukt formene i størrelse 21 cm i diameter. Det gir en veldig høy og flott kake. Bruker du 3 former som er 24 cm i diameter i stedet, blir kaken litt lavere, men fortsatt veldig flott. Du kan da redusere steketiden med 5 minutter.

♥ Denne kaken smaker aller best på serveringsdagen siden sjokoladefløten da er mest luftig, men den tåler fint å oppbevares i kjøleskapet i noen dager.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokolade-og-kaffedrom