Sjokoladekakefavoritten



Ingredienser

Sjokoladekakebunn:
♥ 150 g smør
♥ 300 g sukker
♥ 2 egg
♥ 3 ts bakepulver
♥ 4 ss kakaopulver
♥ 300 g hvetemel
♥ 2,5 dl melk

Sjokoladekrem:
♥ 1,5 dl melk
♥ 1 ss pulverkaffe
♥ 300 g kokesjokolade
♥ 300 g smør
♥ 600 g melis

Pynt:
♥ sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:

Pisk mykt smør og sukker sammen. Tilsett eggene og pisk videre til du får en luftig smørkrem. Sikt bakepulver og kakaopulver med hvetemelet. Bland dette i deigen sammen med melken til du får en luftig og klumpfri kakerøre.

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 med en kakenål at kaken er gjennomstekt før kaken tas ut av ovnen). Avkjøl kaken i formen til den er helt kald.

Løsne den fra formen, dra av bakepapiret og del kaken i 3 bunner (se tips).

Sjokoladekrem:
Varm opp melken i en liten kjele. Tilsett pulverkaffe og oppdelt sjokolade. Ta kjelen av platen og la sjokoladen smelte i den varme melken. Rør blandingen jevn og avkjøl den i noen minutter i romtemperatur.

Ha mykt smør i en bolle. Tilsett melis og sjokoladen og pisk sjokoladekremen luftig.

Fordel sjokoladekrem mellom begge kakebunnene og ha resten over hele kaken. Pynt med sjokoladestrøssel.

Tips

♥ Det kan være lurt å la kaken avkjøles i kjøleskapet over natten. Husk da å pakke den godt inn i plast så den ikke blir tørr. Når kaken står kjølig noen timer, blir den fastere og lettere å dele i fine bunner.

♥ Denne kaken holder seg god i kjøleskapet i flere dager. Ha plast rundt den også når den er fylt med krem, så den holder seg fersk. Sjokoladekakefavoritten er også helt super å fryse.

♥ Kaken smaker best romtemperert slik at sjokoladekremen er helt myk, så la kaken stå på bordet i noen timer før servering dersom du har hatt den i kjøleskapet.

Hvis du vil pynte kaken på den måten jeg har gjort her, gjør du følgende:

Fyll først kaken med sjokoladekrem og smør et lag sjokoladekrem jevnt over hele kaken.

Ha resten av sjokoladekremen i en sprøytepose med rund tipp. Sprøyt dotter på toppen av kaken i en sirkel rundt ytterkanten. Bruk baksiden av en spiseskje og press den ned på midten av hver dott og dra sjokoladekremen inn mot midten av kaken.

Sprøyt en ny sirkel med runde dotter og bruk igjen baksiden av spiseskjeen til å dra sjokoladekremen inn mot midten av kaken.

Sprøyt små dotter i miden av blomsten.

Dryss sjokoladestrøssel på blomsterbladene.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekakefavoritten