Halloweenkake med spindelvev



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 100 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 2 egg
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1,5 ss kakaopulver
♥ 200 g hvetemel
♥ 1,5 dl melk

Mokkakrem:
♥ 150 g smør
♥ 1 dl sterk kaffe
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 350 g melis

Sjokoladeganache:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 1 ss glukose

Melisglasur:
♥ 3 dl melis
♥ 2 ss vann

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 midt i ovnen ved 175°C i 30-35 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 2 bunner.

Mokkakrem:
Til mokkakremen smeltes smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett kaffepulver og oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn. Ha i melis og pisk kremen opp til den blir helt klumpfri. La mokkakremen avkjøles en liten stund, til du synes at den har passe tykk smørekonsistens.

Ha godt over halvparten av mokkakremen mellom kakebunnene og smør resten på toppen av kaken og nedover kantene. Sett kaken i kjøleskapet.

Sjokoladeganache:
Lag sjokoladeganache med å varme opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett kokesjokolade og glukose. La sjokoladen smelte og rør glasuren glatt. Glasuren er nokså tynn i konsistensen mens den er varm. Sett den i kjøleskapet til den er tyktflytende konsistens.

Melisglasur:
Lag imens melisglasuren ved å røre melis og vann sammen, og tilpass mengden vann til en passe tykk glasur. Den må være tykk nok til at den ikke flyter utover, men myk nok til at du kan sprøyte den ut. Ha melisglasuren i en sprøytepose og klipp et lite hull i enden.

Pynting:
Smør sjokoladegananchen over toppen av kaken. Sprøyt deretter melisglasuren på kaken i et spiralmønster.

Bruk så en tannpirker og dra den gjennom spiralen, fra midten og ut til kantene, så du får et spindelvev-mønster. Det gjør ikke noe om sjokoladeganachen og melisen renner litt nedover langs kanten av kaken - det er jo tross alt en Halloweenkake.

Sett kaken tilbake i kjøleskapet så sjokoladeganachen stivner. Pynt kaken med edderkopper før servering.

Tips

♥ Det blir mye krem på toppen av kaken ved å først ha på mokkakrem og deretter sjokoladeganache og melisglasur. Passe på å få rette konsistensen på mokkakremen og sjokoladeganachen. Hvis du har dette på kaken mens konsistensen er for rennende, blir det bare søl. Pass også på at mokkakremen på kaken er avkjølt før du har på den tykke sjokoladeganachen.

♥ Kaken er kjempefin å fryse. Den holder seg også fin i kjøleskapet, og den inneholder så mye krem at den holder seg saftig, men husk å pakke den inn i plast likevel.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/halloweenkake-med-spindelvev