Café Stings sjokoladekake med vaniljekrem

Ingredienser



Sjokoladekake:
♥ 125 g smør
♥ 1 dl vann
♥ 3 ss kakao
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 4 egg
♥ 250 g sukker
♥ 150 g hvetemel
♥ 3 ts bakepulver

Fyll:
♥ 5 dl vaniljekrem (se tips)

Sjokoladekrem:
♥ 2 egg
♥ 1 dl kremfløte
♥ 140 g sukker
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 125 g smør
♥ 1 ts vaniljesukker

Pynteforslag:
♥ rosa og hvit marsipan (se tips)
♥ sukkerperler (se tips)
♥ spiselig lim (se tips)
♥ gullfarget kakestøv (se tips)

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Smelt smøret i en kjele sammen med vann, kakao og vaniljesukker. Ta kjelen av platen.

Skill eggene, ha eggeplommene i kjelen og pisk med elektrisk mikser. Bland så i sukker, mel og bakepulver.

Pisk eggehvitene for seg til hvitt skum og vend dette i deigen til slutt.

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 at den er helt gjennomstekt før du tar den ut av ovnen). Avkjøl kaken i formen før den tas ut og deles i 3 bunner (se tips).

Sjokoladekrem:
Til sjokoladekremen has kremfløte, egg og sukker i en kjele. Gi blandingen et oppkok under omrøring, og småkok litt til du merker at blandingen tykner. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade, smør og vaniljesukker. La alt smelte og rør kremen glatt. Sett kjelen med kremen i kjøleskapet over natten (se tips).

Dagen etter vil sjokoladekremen ha blitt tykk i konsistensen. Du kan eventuelt piske den opp litt med elektrisk mikser så den blir lysere og luftigere, men det er ikke nødvendig

Marsipanpynt:
Jeg pyntet kaken med sommerfugler og blomster i marsipan. Disse er fine å lage klar dagen i forveien.

For å lage disse bruker jeg først en utstikker og deretter en "preger" ("impression mold" på engelsk) laget i silikon, for å få presset inn mønsteret i marsipanen.

Jeg festet en liten sukkerperle i midten av marsipanblomstene med litt spiselig lim.

Deretter penslet jeg gullfarget kakestøv over både marsipanblomstene og sommerfuglene.

Både marsipanblomstene og sommerfuglene kan gjerne stå og tørke i hullene i en eggekartong eller lignende (eller et plastikbrett med buede hull som fås kjøpt for

dette formålet), slik at de får litt fasong og ikke blir helt flate.

Montering og pynting:
Fyll kaken med vaniljekrem i begge lag.

Smør sjokoladekremen over hele kaken.

Pynt med blomster og sommerfugler i marsipan (eller annen kakepynt).

Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Kaken er lettere å skjære i 3 tynne bunner dersom den er helt kald. Lag gjerne kaken kvelden i forveien, pakk den godt inn i plast og oppbevar i kjøleskapet over natten. Da vil kaken bli såpass kald og fast at den er mye lettere å dele.

♥ Du kan bruke ferdigkjøpt eller **hjemmelaget vaniljekrem** i fyllet. Bruker du hjemmelaget, er det viktig at vaniljekremen er helt avkjølt og tykk for du bruker den i kaken.

♥ Kaken kan fryses, også med fyll, sjokoladekrem og pynt.

Dette innlegget er ikke sponset, men jeg tenker at det kan være nyttig for dere å vite hvor jeg har kjøpt kakepynteutstyret jeg har brukt:

♥ Som pynt har jeg brukt hvit og lyserosa marsipan. Fondant kan også brukes. Jeg liker best smaken på marsipan og bruker alltid det hvis det finnes i den fargen jeg ønsker å ha. Du finner farget marsipan i mange varianter i nettbutikken til slikkepott.no. Rosa og hvit marsipan finnes også hos cacas.no og i andre butikker som selger kakepynteutstyr.

♥ For å lage blomster og sommerfugler brukte jeg utstikkere og tilhørende "preger" (på engelsk "impression molds") som jeg har kjøpt hos Cacas. Finnes i mange ulike fasonger og mønstre hos cacas.no og slikkepott.no. Der finner du også spiselig lim. Sukkerperler finner du hos så å si alle butikker som selger kakepynteutstyr.

♥ Jeg bruker gjerne gullfarget kakestøv av merket Mill & Mortar (fås kjøpt i noen matbutikker og i nettbutikken til Oluf Lorentzen). Dette kakestøvet påføres med tørr pensel. Det finnes også en kjempefin gullfarget skimmerspray fra Dr Oetker som

selges i flere matbutikker.

♥ Husk å legge marsipanpynten på kaken mens sjokoladekremen fortsatt er bløt slik at den fester seg godt til kaken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/cafe-stings-sjokoladekake-med-vaniljekrem