Kinderkake



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 250 g smør
♥ 400 g sukker
♥ 4 egg
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2 ts natron
♥ 6 ss kakao
♥ 400 g hvetemel
♥ 4 dl kefir

Melkesjokoladekrem:
♥ 200 g smør
♥ 400 g melkesjokolade
♥ 500 g melis
♥ 2 ss varm kaffe eller melk
♥ 1 egg

Drip-kant:
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 200 g kokesjokolade

Pynt:
♥ Kinder-sjokolader i forskjellige varianter

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Pisk mykt, romtemperert smør sammen med sukkeret. Tilsett ett egg om gangen og pisk godt mellom hvert egg. Pisk til du får en skikkelig luftig smørkrem.

Bland vaniljesukker, bakepulver, natron og kakaopulveret med litt av hvetemelet. Rør dette godt inn i smørkremen.

Rør deretter inn resten av melet og surmelken (kefir eller kulturmelk) så du får en jevn deig.

Fordel deigen i to runde form som er 24 cm i diameter og som har bakepapir i bunnen.

Stek kakene midt i ovnen ved 170°C i ca 45 minutter, til kakene er gjennomstekte. La kakene avkjøles helt og løs dem deretter ut av formene.

Melkesjokoladekrem:
Smelt smøret og melkesjokolade i bolle som setter over en kjele med kokende vann (se tips).

Rør blandingen jevn. Tilsett melisen. Ta bollen vekk fra varmen.

Tilsett litt varm kaffe (eller melk) og ett egg. Pisk kraftig i kremen til den blir glatt og klumpfri.

Sett kjelen i kjøleskapet til kremen er helt kald. Rør av og til.

Når kremen er helt kald, piskes den raskt opp med elektrisk håndmikser.

Det skal blir en tykk og luftig krem. Hvis du synes den har for tynn konsistens, kan du bare sette bollen med sjokoladekremen i kjøleskapet en liten stund (slik at smøret og sjokoladen blir fastere) og deretter piske den opp på nytt.

Montering:
Skjær toppene av sjokoladekakene slik at kakene blir rette. Del deretter hver kake i to bunner.

Fyll kaken med melkesjokoladekrem mellom lagene. Smør resten av sjokoladekremen rundt hele kaken (men spar eventuelt litt av sjokoladekremen til pynt). Smør melkesjokoladekrem eventuelt rundt kaken i flere runder, og la kaken

stå i kjøleskapet mellom hvert lag, slik at all kremen rundt kaken bygges opp gradvis og all kremen blir brukt opp (se tips).

Sett kaken i kjøleskapet i minst 2 timer før du pynter med drip-kant.

Drip-kant:
Varm opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn. Du vil da merke at blandingen er som en nokså tynn sjokoladesaus (også kalt "ganache").

La kjelen med sjokoladefløten stå og avkjøles i romtemperatur til du merker at den tykner (det kan ta en times tid). Ikke bli utålmodig og sett kjelen i kjøleskapet, for da tykner sjokoladesausen ujevnt, men la den som sagt stå i romtemperatur og tykne sakte.

Nå du synes at sjokoladesausen har passe tykke konsistens, tar du den kalde kaken ut av kjøleskapet. Start med å teste konsistensen på sjokoladesausen ved å ha en skje med sjokoladesaus langsmed kanten på toppen av kaken og så dytte sjokoladen litt utfor kanten for å se hvordan dråpen legger seg nedover langs kanten av kaken. Det er meningen at sjokoladesausen kan renne litt nedover, men på en kontrollert måte (se tips).

Når du har en sjokoladesaus med passe konsistens, fullfører du drip-kanten langsmed hele ytterkanten av kaken.

Deretter fyller du midten på toppen av kaken med resten av sjokoladesausen.

Sett kaken i kjøleskapet til sjokoladeganachen har stivnet.

Pynt:
Pynt kaken med noen dotter melkesjokoladekrem som du har spart på og så med massevis av forskjellig Kinder-sjokolade!

Tips

♥ Til melkesjokoladekremen anbefaler jeg å smelte smør og melkesjokolade i en bolle over vannbad. Bollen skal ikke komme i berøring med vannet. Oppvarming over vannbad gjør at smelting skjer mer skånsomt enn om du smelter smør og sjokolade i en kjele som settes direkte på platen, og dermed er det mindre risiko for

at melkesjokoladen skiller seg eller blir kornete.

♥ Litt varm kaffe og ett egg gjør melkesjokoladekremen smidigere. Hvis du ikke ønsker egg i kremen, kan du i stedet bruke litt mer varm kaffe. Prøv deg frem til sjokoladekremen får passe tykk konsistens. I stedet for varm kaffe kan du bruke varm melk eller kremfløte.

♥ Du kan gjerne smøre melkesjokoladekremen over kaken i flere lag, og sette kaken i kjøleskapet i mellom hver gang. Dermed bygger du gradvis opp overflaten på kaken til å bli helt glatt.

♥ Kaken kan lages dagen før servering, man pakk den inn i plast så den ikke blir tørr. Kaken kan fryses.

For å få til vellykket drip-kant er det lurt å huske på følgende tips:

♥ Kaken bør være kjøleskapskald (men ikke frossen), slik at melkesjokoladekremen utenpå kaken er helt fast.

♥ Sjokoladeganachen bør avkjøles sakte i romtemperatur.

♥ Lag først en test-drip for å sjekke konsistensen på sjokoladeganachen. Hvis du synes at sjokoladesausen renner for mye, bare lar du den stå og avkjøles en stund til i romtemperatur. Sett imens kaken i kjøleskapet slik at den holder seg kald. Så tester du på nytt etter en stund. Dersom du synes at sjokoladesausen renner for lite langsmed kanten av kaken når du tar testen, har den blitt for fast. Da må du varme sausen forsiktig opp igjen så den blir mer flytende og så avkjøle den igjen i romtemperatur til passe konsistens.

♥ Når konsistensen er passe, start med å lage drip-kanten langsmed ytterkanten på toppen av kaken først. Dytt sjokoladen utfor kanten innimellom slik at den renner nedover kanten. Du kan bruke en spiseskje til dette eller bruke en egen plastflaske med tut så du har bedre kontroll på mengden sjokoladesaus.

♥ La sjokoladeganachen stivne helt før du pynter kaken.

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

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