Sjokoladefestkake til 17. mai



Ingredienser

Sjokoladekake:

♥ 150 g smør
♥ 200 g Freia Dronning kokesjokolade
♥ 3 store egg
♥ 2 dl sukker
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 2 dl hvetemel

Sjokoladekrem:

♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 20 g smør
♥ 2 ss sukker
♥ 200 g Freia Dronning kokesjokolade

Vaniljekrem:

♥ 2,5 dl helmelk
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 100 g sukker
♥ 1 ss vaniljepasta
♥ 4 eggeplommer
♥ 35 g maisenna

Fyll og pynt:

♥ 5 dl kremfløte
♥ 2 ts vaniljesukker

♥ 400 g friske jordbær
♥ 200 g friske blåbær
♥ 200 g friske bringebær
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

Start gjerne dagen i forveien med å gjøre klar sjokoladekaken, sjokoladekremen og vaniljekremen.

Sjokoladekake:
Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt Dronning kokesjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg, sukker og vaniljesukker sammen i en bolle med en ballongvisp (blandingen skal bli luftig, men du trenger ikke piske eggedosis). Rør inn sjokoladesmøret. Sikt mel og bakepulver og vend inn i deigen til slutt. Bland til du får en helt klumpfri røre.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30-40 min (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt, men den skal fortsatt være litt tung og fuktig). Avkjøl kaken helt i formen. Pakk den inn i plast og la den gjerne stå i kjøleskapet over natten.

Sjokoladekrem:
Til sjokoladekremen has kremfløten i en liten kjele sammen med smør og sukker. Varm opp nesten til kokepunktet, og ta kjelen så av platen. Tilsett oppdelt Dronning kokesjokolade og la den smelte. Rør sjokoladekremen blank og jevn.

La sjokoladekremen stå i romtemperatur til den har fått passe tykk smørekonsistens, gjerne over natten.

Vaniljekrem:
Ha melk, fløte, sukker og vanilje i en kjele. Gi blandingen et oppkok og ta kjelen av platen.

Rør sammen eggeplommer og maisenna i en bolle. Tilsett litt av den varme fløtemelken og rør blandingen jevn. Fortsett med å spe med litt og litt av den varme fløtemelken av gangen og rør godt.

Ha så hele blandingen tilbake i kjelen og varm opp på nytt under stadig visping. Når blandingen nærmer seg kokepunktet, vil du se at vaniljekremen tykner. La kremen koke noen sekunder under kraftig visping og ta så kjelen av platen.

Avkjøl kremen i romtemperatur. Dekk den deretter med plastfolie og sett i kjøleskapet til dagen etter.

Montering av kaken:
Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del den på midten så du får to sjokoladekakebunner.

Legg den nederste kakebunnen på et kakefat. Fordel over omtrent halvparten av den tykke sjokoladekremen. Legg vaniljekrem på sjokoladekremen.

Pisk kremfløten til krem og smak til med vaniljesukker.

Ha omtrent halvparten av kremen oppå vaniljekremen. Dekk deretter med biter av jordbær, blåbær og bringebær. Legg på den andre kakebunnen.

Smør på resten av sjokoladekremen.

Fordel deretter over resten av fløtekremen. Pynt med jordbær, blåbær og bringebær.

Gi kaken til sist et lite melisdryss. Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Bruk Dronning kokesjokolade fra Freia i sjokoladekaken og sjokoladekremen for ekstra god sjokoladesmak.

♥ Dette skal være en litt tung og fuktig sjokoladekake. Det er derfor eggene ikke skal piskes til eggedosis. Det er også viktig å ikke oversteke kaken. Den stekte kaken stivner i konsistensen når den får stått i kjøleskapet over natten og den blir da lettere å få ut av formen.

♥ Det er viktig at sjokoladekremen får stå lenge nok i romtemperatur til at den får tykk nok konsistens, ellers blir den alt for rennende på kaken. Har du den i kjøleskapet, blir den fort for hard, så da må du i så fall følge godt med og røre i den ofte. Jeg foretrekker å la kremen bli tykk i romtemperatur, og den kan gjerne stå i

romtemperatur over natten.

♥ Kaken bør aller helst fylles samme dag, så både den piskede kremen og bærene er helt friske og fine. Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering, så kremen ikke blir sur.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladefestkake-til-17-mai