Jubileumskake



Ingredienser

Sjokoladekakebunner:
♥ 250 g smør
♥ 300 g Freia Dronning Sjokolade
♥ 8 egg
♥ 450 g sukker
♥ 300 g hvetemel
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ss kakaopulver
♥ 2 dl helmelk
- -
♥ 100 g Freia Dronning Sjokolade

Sjokoladekrem:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 600 g sukker
♥ 6 egg
♥ 400 g Freia Dronning Sjokolade
♥ 500 g smør
♥ 4 ts vaniljesukker

Sjokoladepynt:
♥ 100 g Freia Dronning Sjokolade
♥ gullfarget kakestrøssel

Fremgangsmåte

Sjokoladekakebunner:
Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett 300 g Freia Dronning Sjokolade som er oppdelt i biter. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker til lys og tykk eggedosis. Vend inn sjokoladesmøret.

Sikt hvetemel sammen med vaniljesukker, bakepulver og kakaopulver. Vend dette inn i deigen sammen med melken. Rør til deigen blir jevn og klumpfri.

Fordel deigen jevnt utover i to runde kakeformer (24 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Grovhakk 100 g Freia Dronning Sjokolade og dryss sjokoladebitene over deigen i begge formene.

Stek kakene midt i ovnen ved 170 °C i ca. 30-40 minutter (sjekk at kakene er helt gjennomstekte før du tar dem ut av ovnen). Avkjøl kakene i formene til de er helt kalde. Ta dem så ut av formene.

Del kakebunnene på midten slik at du får 4 kakebunner til sammen.

Sjokoladekrem:
Til sjokoladekremen has kremfløte, sukker og egg i en kjele. Kjelen bør være nokså stor siden dette er en stor porsjon sjokoladekrem! Gi blandingen et oppkok under stadig omrøring. Det er viktig at du rører hele tiden slik at blandingen ikke svir seg. Du vil etter noen minutter merke at blandingen tykner. Ta da kjelen av platen og tilsett 400 g oppdelt Freia Dronning Sjokolade, 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. Hvis kremen virker for fast, lar du den stå i romtemperatur i et par timer, til den mykner igjen.

Montering av kaken:
Sett den nederste kakebunnen på et stort og solid kakefat. Smør på et tykt lag sjokoladekrem. Legg på den andre kakebunnen og smør på et nytt lag sjokoladekrem. Gjenta med det tredje kakelaget. Legg den fjerde kakebunnen på toppen.

Sett noe av sjokoladekremen til side for å bruke som pynt. Smør resten av sjokoladekremen i et tykt lag rundt hele kaken. Det kan lønne seg å gjøre det i flere omganger, og la kaken stå i kjøleskapet innimellom, slik at kaken stabiliserer seg og blir fastere.

Oppbevar kaken kjølig mens du lager sjokoladepynten.

Sjokoladepynt:
Hvis du vil pynte kaken som jeg har gjort på bildet, smelter du Freia Dronning Sjokolade (dette gjøres raskt i mikrobølgeovnen eller i en skål over vannbad).

Lag noen brede remser av bakepapir og lag striper av smeltet sjokolade på bakepapiret ved hjelp av baksiden av en teskje. Ta tak i begge langsidene av bakepapiret og fest dem løst sammen med noen biter tape. Legg bakepapir-rullene i noe som kan støtte opp om den runde fasongen. Jeg la mine i flaskehyllen jeg har i kjøleskapet mitt. Har du en baguette-form, er den ypperlig egnet til dette. Det går også an å legge bakepapir-rullene på en fjøl, men du bør da ha en kraftig tape som holder bakepapiret på plass i en bøyd fasong. Sett i kjøleskapet i 30 minutter så sjokoladen stivner.

Du kan også lage annet mønster av den smeltede sjokoladen, f eks er det lekkert med et enkelt gittermønster. Bare ha den smeltede sjokoladen i en sprøytepose, klipp et lite hull, og sprøyt ønsket mønster på bakepapiret som deretter legges i kjøleskapet.

For å markere 100 års-jubileet, sprøytet jeg også ut tallet 100 i sjokolade. Dryss gjerne på gullfarget kakestrøssel før sjokoladen stivner, så fester det seg til sjokoladen. Deretter rister du av det overflødige strøsselet. Tilsvarende kan du selvfølgelig lage alle slags tall for å tilpasse det til jubileet du lager kaken til.

Pynting av kaken:
Ved pynting av kaken sprøytes sjokoladekremen du har holdt til siden langsmed den nedre kanten av kaken. Lag også noen rosetter oppå kaken.

Løsne sjokoladepynten fra bakepapiret. Dander det oppå kaken etter ønske.

Tips

♥ Det er **Freia Dronning Sjokolade** som gir den fantastiske sjokoladesmaken på denne jubileumskaken! Sjokoladen fås kjøpt i alle norske matbutikker!

♥ Som du ser av oppskriften, bør sjokoladekremen lages kvelden i forveien slik at den får stått i kjøleskapet over natten. Da blir den tykkere i konsistensen slik at den får passe smørekonsistens.

♥ Det kan også være lurt å lage kakebunnene kvelden i forveien, pakke dem inn i plast og la dem stå i kjøleskapet over natten. Kakebunnene er nemlig mye lettere å dele i kakebunner når de er skikkelig kalde.

♥ Kaken holder seg god i et par dager, men pakk den inn i plast så den ikke blir tørr. Kaken er også kjempefin å fryse.

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

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