Mislykket sjokoladekake med bringebær



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 4 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 200 g smør
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Glasur:
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 1 dl kremfløte

Pynt:
♥ 300 g friske bringebær

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt smør i en liten kjele. Brekk i kokesjokoladen og la den smelte i det varme smøret. Avkjøl og bland inn i eggedosisen. Sikt sammen mel og bakepulver og rør inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 225°C i 15 min. Kaken er da fortsatt nokså skjelvende og ikke gjennomstekt.

Avkjøl kaken helt i formen og sett den i kjøleskapet over natten. Kaken vil da være stivnet og kan lett tas ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Glasur og pynt:
Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Brekk i kokesjokoladen og la den smelte i den varme fløten. Rør blandingen jevn med en skje og avkjøl litt.

Smør glasuren jevnt over hele kaken. Sett kaken i kjøleskapet i 20 minutter, så sjokoladeglasuren blir fastere.

Pynt kaken med friske bringebær.

Tips

♥ Kaken oppbevares i kjøleskapet, men smaker aller best romtemperert, slik at den får en myk kjerne i midten.

♥ Kaken er svært holdbar i kjøleskapet og kan fryses (uten bringebær).

♥ Server kaken gjerne sammen med vaniljeis!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mislykket-sjokoladekake-med-bringebaer