Pinot Noir-sjokoladekake med bjørnebær



Ingredienser

Kakebunner:
♥ 100 g smør
♥ 60 g sukker
♥ 170 g brunt sukker
♥ 2 egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 175 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 60 g kakaopulver
♥ 2 dl Pinot Noir (se tips)
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 180 g bjørnebær (se tips)

Fyll:
♥ ca. 1 dl bjørnebærsyltetøy (se tips)

Glasur:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 100 g kokesjokolade

Pynt:
♥ bjørnebær (se tips)
♥ gullfargede sjokoladelinser (se tips)

Fremgangsmåte

Kakebunner:
Pisk sammen romtemperert smør, hvitt og brunt sukker. Tilsett eggene og vaniljeekstrakt og pisk til en luftig smørkrem.

Sikt hvetemelet sammen med bakepulver og kakao. Vend dette inn i deigen sammen med rødvinen.

Bland til slutt inn grovt hakket kokesjokolade (eller mørke chocolate chips).

Fordel deigen i to runde former (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Legg på bjørnebær (se tips) og dytt bærene lett ned i deigen.

Stek kakebunnene midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter, til de er gjennomstekte. La dem bli helt kalde i formene.

Fyll:
Ta de avkjølte kakebunnene ut av formene og fjern bakepapiret.

Sett den ene kakebunnen på et fat og fordel over et tykt lag med bjørnebærsyltetøy.

Legg over den andre kakebunnen opp ned, slik at overflaten på kaken blir glatt.

Glasur og pynt:
Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelene av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør glasuren jevn. La den avkjøles i romtemperatur i 30 minutter.

Fordel glasuren deretter over kaken.

Pynt med bjørnebær (som gjerne kan sprayes med gullspray, se tips) og sjokoladelinser.

Sett kaken i kjøleskapet i et par timer før servering.

Tips

♥ Pinot Noir rødvin kjøpes på polet.

♥ Kakebunnene bør stekes hver for seg siden den ellers vil være vanskelig å dele i to bunner.

♥ Til kakebunnene kan du like gjerne bruke frosne som friske bjørnebær. I tilfelle bærene er frosne, trenger de ikke å tines før du har dem på kakedeigen før steking.

♥ Bjørnebærene du bruker til pynt bør være ferske, for frosne avgir væske når de tiner. Man får kjøpt spiselig gullspray som du kan spraye på bjørnebærene for å gjøre dem ekstra lekre. Gullfargede sjokoladelinser fås kjøpt i nettbutikker som selger kakepynt.

♥ Det er ikke så lett å finne ferdiglaget bjørnebærsyltetøy i butikkene, men lag gjerne hjemmelaget bjørnebærsyltetøy av friske eller frosne bjørnebær. Du kan alternativt bruke solbær- eller blåbærsyltetøy. Som fyll brukte jeg her hjemmelaget **Solbær-, blåbær- og bjørnebærsyltetøy**.

♥ Kaken blir god av å stå kjølig i noen timer før servering, slik at syltetøyet får trukket litt inn i kakebunnene.

♥ Denne kaken er nydelig å servere sammen med pisket fløtekrem.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pinot-noir-sjokoladekake-med-bjornebaer