Sjokoladefestkake med bringebærfromasj



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 125 g smør
♥ 1 dl vann
♥ 3 ss Freia bakekakao
♥ 200 g Freia Dronningsjokolade
♥ 4 egg
♥ 250 g sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 150 g hvetemel
♥ 3 ts bakepulver

Bringebærfromasj:
♥ 2 pk Freia bringebærgelé
♥ 6 dl vann
♥ 5 dl kremfløte
♥ 100 g bringebær

Sjokoladeglasur:
♥ 40 g smør
♥ 200 g Freia Dronningsjokolade

Bærpynt:
♥ 300 g bringebær
♥ 200 g blåbær
♥ 100 g bjørnebær

Sjokoladepynt:
♥ 100 g Freia Dronningsjokolade

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Smelt smøret i en middels stor kjele. Tilsett kokende varmt vann. Ha så kakaopulveret og 100 g Freia Dronningsjokolade oppdelt i biter i kjelen. La dette stå på svak varme til sjokoladen har smeltet og rør blandingen jevn. Ta kjelen av platen og avkjøl sjokoladesmøret i noen minutter.

Skill eggene. Ha eggeplommene i kjelen sammen med sukkeret og vaniljeekstrakt. Pisk dette godt sammen med sjokoladeblandingen. Sikt hvetemel og bakepulver og bland inn. Stivpisk eggehvitene i en annen bakebolle, og vend dette forsiktig inn i deigen (se tips). Bland til slutt inn 100 g grovt hakket Freia Dronningsjokolade.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca. 45 minutter (sjekk at den er helt gjennomstekt før du tar den ut av ovnen). Avkjøl kaken i formen før den tas ut og deles i 3 bunner (se tips).

Bringebærfromasj:
Løs opp gelépulveret i kokende varmt vann. La blandingen stå og avkjøles helt til den er kald, men fortsatt flytende.

Pisk kremfløten til fast krem. Hell den avkjølte geléen i kremen, litt om gangen, og visp til du får en klumpfri blanding.

Del bringebærene i mindre biter og vend bitene inn i fromasjblandingen.

Montering:
Sett den nederste kakebunnen på et kakefat. Fest kakeringen rundt kaken, og ha gjerne kakefolie på innsiden (se tips).

Hell over halvparten av fromasjblandingen.

Legg på den andre kakebunnen. Hell over resten av fromasjblandingen. Legg på den siste kakebunnen.

Sett kaken i kjøleskapet i minst 5 timer, og gjerne over natten, så fromasjen stivner helt.

Ta da kaken ut av kjøleskapet. Fjern kakeringen, men la kakefolien være på helt til du fester sjokoladepynten (se tips).

Sjokoladeglasur og bærpynt:
Smelt smøret i en liten kjele. Tilsett oppdelt Freia Dronningsjokolade og la sjokoladen smelte i det varme smøret. Rør blandingen jevn.

Fordel sjokoladeglasuren jevnt over toppen av kaken. Legg på masse fargerike bær til pynt.

Sett kaken i kjøleskapet mens du lager sjokoladepynten.

Sjokoladepynt:
Smelt Freia Dronningsjokolade (dette gjøres enklest i en skål over vannbad eller ved å ha sjokoladebitene i en kopp og varme i et par minutter i mikrobølgeovnen).

Dekk en stor fjøl med bakepapir.

Lag striper av smeltet sjokolade, som dras litt utover ved hjelp av baksiden av en teskje.

Sett fjølen i kjøleskapet i 30 minutter, så sjokoladestripene stivner.

Ta kaken ut av kjøleskapet og dra av kakefolien. Fest sjokoladestripene forsiktig langsmed kanten av kaken.

Tips

♥ Ikke rør mer enn nødvendig når du vender inn de stivpiskede eggehvitene, slik at du bevarer luftigheten i deigen.

♥ For å dele deigen i 3 bunner, hjelper det at kaken er helt avkjølt. Sett den gjerne i kjøleskapet i et par timer, så den blir fastere i konsistensen.

♥ Kakefolie gjør at kaken på kaken holder seg glatt og pen også når du fjerner kakeringen. Kakefolie fås kjøpt i kjøkkenutstyrsbutikker.

♥ Det er lurt å vente med å fjerne kakefolien til du er klar for å feste sjokoladestripene langsmed kanten av kaken. Dette fordi kanten av kaken da holder på fuktigheten slik at sjokoladestripene fester seg bedre. Lager du kaken uten kakefolie, bør du vente med å fjerne kakeringen til du har sjokoladepynten klar.

♥ Kaken fylt med bringebærfromasj kan gjerne lages klar dagen i forveien. Det går også fint å lage sjokoladepynten klar og oppbevare i kjøleskapet. Jeg anbefaler imidlertid å pynte kaken med sjokoladeglasur, bær og sjokoladepynt på serveringsdagen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladefestkake-med-bringebaerfromasj