Sjokoladekake med kaffe og firkløverglasur

Ingredienser



Sjokoladekake med kaffe:
♥ 150 g smør
♥ 3,5 dl ferdiglaget kaffe (se tips)
♥ 3 ss kakao
♥ 5 dl sukker
♥ 8 dl hvetemel
♥ 1,5 ts natron
♥ 2 dl seterrømme
♥ 3 egg

Firkløverglasur:
♥ 200 g Firkløver med kaffe (se tips)
♥ 100 g smør
♥ 1 dl sukker
♥ 1 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Tilsett kaffe og kakaopulver og rør dette sammen slik at kakaopulveret løser seg opp.

Bland sammen alle ingrediensene til kakedeigen og rør godt slik at deigen blir klumpfri.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 35 - 40 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt, se tips). Avkjøl kaken i formen.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Ha i fløten og sukkeret og gi blandingen et oppkok. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet. Avkjøl sjokoladeglasuren til den er romtemperert. Fordel så glasuren over kaken, som fortsatt er i langpannen. Sett hele kaken med langpannen i kjøleskapet i et par timer (eller over natten, se tips).

Løft kaken ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret. Skjær kaken opp i passe store firkanter og løft kakene fra bakepapiret ved hjelp av en stekespade.

Tips

♥ Jeg har brukt vanlig, ferdiglaget kaffe i kakerøren. Du kan bruke traktekaffe som du har igjen fra frokosten, eller blande ut 2 ts kaffepulver i 3,5 dl kokende vann.

♥ Denne oppskriften gir temmelig høy kake i liten langpanne. Tilpass steketiden til din ovn. Sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen. Hvis kaken ikke er gjennomstekt, men begynner å bli mørk på toppen, kan du dekke over kaken med et stykke bakepapir eller aluminiumsfolie den siste delen av steketiden.

♥ Jeg har brukt Firkløver med kaffe i glasuren som jeg synes er kjempegod! Du kan alternativt bruke vanlig Firkløver og tilsette et par spiseskjeer kaffe i glasuren.

♥ Det tar en stund før sjokoladeglasuren blir tykk nok til at den har smørekonsistens. Det sikreste er derfor å ha glasuren over kaken mens kaken fortsatt er i formen, og så la hele kaken med formen stå slik i kjøleskapet over natten. Da er det garantert at glasuren har stivnet når du løfter kaken ut av formen. Alternativt må du la glasuren stå i kjelen i kjøleskapet helt til du merker at den er tykk nok til å kunne smøres over kaken.

♥ Kakestykkene er supre å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-kaffe-og-firkloverglasur