Sjokoladefestkake



Ingredienser

Kakebunner:
♥ 150 g smør
♥ 3,5 dl vann
♥ 3 ss kakaopulver
♥ 5 dl sukker
♥ 2 dl seterrømme
♥ 3 egg
♥ 8 dl hvetemel
♥ 1,5 ts natron
♥ 100 g Freia Dronningsjokolade

Sjokoladekrem:
♥ 400 g smør
♥ 4 dl sukker
♥ 4 dl kremfløte
♥ 800 g Freia Dronningsjokolade

Fremgangsmåte

Sjokoladekrem:
Det lønner seg å starte med å lage sjokoladekremen tidlig på dagen fordi den trenger flere timer på å få den rette, tykke konsistensen (se tips).

Smelt smøret i en mellomstor kjele. Tilsett sukker og kremfløte og gi blandingen et oppkok. Ta kjelen av platen og tilsett Freia Dronningsjokolade, som er oppdelt i biter. La sjokoladen ligge i kjelen og rør forsiktig rundt til sjokoladen har smeltet helt.

La sjokoladeblandingen avkjøles i romtemperatur til den er helt tykk og kremete. Dette tar flere timer (se tips).

Kakebunner:
Smelt smøret i en middels stor kjele. Tilsett vann og kakaopulver og visp dette sammen så kakaopulveret løser seg opp. Rør deretter inn sukkeret.

Ha blandingen i en bakebolle. Visp inn seterrømme og lett sammenpiskede egg. Sikt sammen hvetemel og natron og bland dette inn i deigen. Rør godt slik at deigen blir klumpfri, men ikke lenger enn nødvendig. Hakk Freia Dronningsjokolade opp i biter og vend sjokoladebitene inn i deigen.

Del deigen i to like store deler.

Ha den ene halvparten av deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Smør deigen jevnt utover i et tynt lag.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 10 – 12 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen.

Hvelv den så ut av langpannen og dra forsiktig av bakepapiret.

Gjenta med den andre halvparten av deigen.

Del så hver kake i to slik at du får 4 firkantede kakebunner.

Montering:
Finn frem et firkantet kakefat som passer til størrelsen på kakebunnene.

Legg kakebunnene sammen med omtrent 2/3 av sjokoladekremen mellom lagene og på toppen.

Ha resten av sjokoladekremen i en kakesprøyte og sprøyt ut rosetter oppå kaken som pynt.

Tips

♥ Det viktigste for å lykkes med denne kaken er å ha tålmodighet når det gjelder å la sjokoladekremen få tykne gradvis. Når den er varm og nylaget, vil den være helt tyntflytende, men etter å ha stått og avkjølt seg i flere timer (gjerne minst 5 – 6 timer), vil den tykne så mye at det går fint å sprøyte ut rosetter.

♥ Jeg foretrekker å la kremen tykne i romtemperatur og rører kraftig i den av og til så den skal tykne jevnt. Dersom kremen settes i kjøleskapet, vil den stivne ujevnt og miste noe av det blanke uttrykket. Hvis du likevel vil sette sjokoladekremen i kjøleskapet for å raske på prosessen, bør du i hvert fall rører i den ofte til den har passe konsistens.

♥ Siden dette er en såpass stor porsjon sjokoladekrem, liker jeg å fordele den i to eller tre skåler når den er nylaget. Da går det en del raskere å få sjokoladekremen til å tykne og få den rette konsistensen enn om hele porsjonen sjokoladekrem beholdes i kjelen. Det går også an å lage sjokoladekremen i to omganger.

♥ Det er mye sjokolade i denne kaken, og det er avgjørende for smaken at du bruker kokesjokolade av god kvalitet, derfor anbefaler jeg at du bruker Freia Dronningsjokolade.

♥ Sjokoladefestkake tåler fint å stå i romtemperatur i flere timer, og egner seg derfor fint for å stå lenge på kakebordet gjennom en lang fest. Jeg oppbevarer kaken kjølig over natten, men setter den i romtemperatur igjen i et par timer før servering, slik at sjokoladekremen er myk.

♥ Kake som blir til overs, kan gjerne fryses.

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

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