Ole Brumms sjokoladekake



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 250 g smør
♥ 1 liter kefir (eller kulturmelk)
♥ 600 g sukker
♥ 3 ts natron
♥ 3 ts kanel (kan sløyfes)
♥ 4 ss kakao
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 750 g hvetemel

Sjokoladekrem:
♥ 100 g smør
♥ 2 ss kakao
♥ 4 ts vaniljesukker
♥ 500 g melis
♥ ca. 8 ss sterk, kald kaffe

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:

Smelt smøret. Ha surmelken i en stor rørebolle. Bland inn sukkeret.

Sikt sammen natron, kanel, kakaopulver og vaniljesukker og vend det inn i røren. Tilsett det smeltede smøret.

Bland til slutt inn hvetemelet. Rør til deigen blir klumpfri (men ikke lenger, se tips).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter, eller til kaken er gjennomstekt.

Sjokoladekrem:
Smelt smøret i en mellomstor kjele. Tilsett kakaopulveret og rør til det løser seg opp.

Bland inn vaniljesukkeret og melis, og så kaffe (litt om gangen) til du får en tykk sjokoladekrem med god smørekonsistens (se tips).

Glasering og servering:
Hvelv kaken ut av langpannen og dra av bakepapiret.

Smør sjokoladekremen over kaken i et tykt, jevnt lag.

Del kaken i firkanter og nyt!

Tips

♥ Ikke rør mer enn nødvendig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Dette for å unngå tung og kompakt kake. Jeg rører forsiktig for hånd med en ballongvisp og stopper med en gang deigen er blandet sammen.

♥ Det er bare å droppe kanel i kakerøren dersom du ønsker en kake med ren sjokoladesmak.

♥ Tilsett flytende kaffe i sjokoladekremen, litt og litt om gangen, og tilpasse mengden til du får en sjokoladekrem som har passe tykkelse.

♥ Du kan drysse kaken med kokos eller kakestrøssel hvis du vil.

♥ Kakestykkene holder seg myke og saftige i flere dager. Oppbevar dem gjerne kjølig og godt innpakket i plast. Kakestykkene er også superfine å fryse, enten med eller uten sjokoladekrem.

Lyst til å lage mer fra Ole Brumms verden?

♥ Se også **Ole Brumms honningkaker**, **Tussis honningkarameller** og **Petter Sprett honningkake**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ole-brumms-sjokoladekake