Red Velvet Cake med sjokoladekrem



Ingredienser

Kakebunner:
♥ 100 g smør
♥ 3 dl sukker
♥ 2 store egg
♥ 1 ts eddik
♥ 1 ts natron
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 2 dl kulturmelk
♥ 1 ss Freia bakekakao
♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 2 ss rød konditorfarge (se tips)
♥ 100 g Freia Dronningsjokolade

Sjokoladekrem:
♥ 1,5 dl helmelk
♥ 300 g Freia Dronningsjokolade
♥ 600 g melis
♥ 300 g smør

Pynt:
♥ Freia Premium sjokoladehjerter

Fremgangsmåte

Kakebunner:
Pisk sammen mykt smør og sukker. Pisk inn eggene til en kremete smørkrem.

Rør ut natron i eddik. Pisk dette inn i deigen. Rør inn vaniljeekstrakt og surmelken.

Sikt kakaopulveret sammen med hvetemelet. Bland dette inn til du får en glatt og klumpfri deig (bruk gjerne elektrisk håndmikser i et par minutter). Pisk inn den røde konditorfargen (kakedeigen blir da kraftig rødfarget i fargen).

Hakk Freia Dronningsjokolade. Vend sjokoladebitene inn i deigen.

Del deigen i to like store deler. Fordel deigen i to runde former (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kakebunnene midt i ovnen ved 175°C i ca. 20 - 25 minutter (sjekk med kakenål at kakebunnene er gjennomstekte).

Avkjøl kakene i formene før de tas ut. Fjern bakepapiret.

Sjokoladekrem:
Varm opp melken i en liten kjele. Brekk opp Freia Dronningsjokolade og ha sjokoladebitene i den varme melken. Ta kjelen av platen og la sjokoladen smelte i den varme melken. Rør blandingen jevn og avkjøl den i noen minutter i romtemperatur.

Ha mykt smør i en bolle. Tilsett melis og sjokoladeblandingen og pisk sjokoladekremen luftig.

Montering:
Renskjær kakebunnene så de blir helt flate (ikke kast kakerestene).

Legg den nederste kakebunnen på et kakefat. Ha på et tykt lag sjokoladekrem. Legg på den andre kakebunnen.

Dekk hele kaken med sjokoladekrem. Pynt kaken med sprøytede sjokoladekremtopper.

Smuldre opp kakeavskjæret og dryss noen kakesmuler på toppen av kaken.

Pynt med Freia Premium sjokoladehjerter.

Tips

♥ Det er viktig at du bruker konsentrert konditorfarge (såkalt pastafarge). Jeg har her brukt 1 boks rød konditorfarge fra Wilton (28 gram som tilsvarer ca. 2 spiseskjeer farge), men andre merker kan selvsagt også brukes. Det er mye konditorfarge i denne kaken, men dette er nødvendig for at kakebunnene skal holde på den sterke rødfargen gjennom stekingen!

♥ Det har virkelig så utrolig mye å si for smaken at man bruker sjokolade av god kvalitet. Med Freia Dronningsjokolade, Freia bakesjokolade og Freia Premium sjokoladehjerter får du en nydelig smak på denne kaken!

♥ Kaken oppbevares i kjøleskapet og er fin å fryse. Den smaker best servert romtemperert.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/red-velvet-cake-med-sjokoladekrem