Café Stings sjokoladekake i langpanne



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 250 g smør
♥ 2 dl vann
♥ 6 ss kakao
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 8 egg
♥ 500 g sukker
♥ 300 g hvetemel
♥ 5 ts bakepulver

Sjokoladekrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 5 egg
♥ 400 g sukker
♥ 300 g kokesjokolade
♥ 400 g smør
♥ 3 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ kakestrøssel

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Smelt smøret i en kjele sammen med vann, kakao og vaniljesukker. Ta kjelen av platen.

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Rør inn sjokoladesmøret. Sikt mel og bakepulver og vend inn i deigen.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 35 - 40 minutter (sjekk at den er helt gjennomstekt før du tar den ut av ovnen). Avkjøl kaken i langpannen før du hvelver den ut og drar av bakepapiret.

Sjokoladekrem:
Til sjokoladekremen has kremfløte, egg og sukker i en kjele. Visp dette lett sammen, og gi blandingen et oppkok under omrøring. La blandingen småkoke mens du visper for hånd, helt til du ser at den begynner å tykne.

Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade, smør og vaniljesukker. La alt smelte og rør kremen glatt.

La kjelen med kremen stå et par timer i kjøleskapet og deretter i romtemperatur i noen timer (eller over natten) til den har tykk smørekonsistens (se tips).

Du kan eventuelt piske den opp litt med elektrisk mikser så den blir lysere og luftigere, men det er ikke nødvendig (jeg gjorde ikke det da jeg lagde kaken du ser på bildene i dette innlegget).

Pynting:
Bre sjokoladekremen over kaken eller sprøyt kremen på kaken i rosetter som jeg har gjort her (jeg brukte sprøytetipp Wilton 1M).

Renskjær kantene på kaken og del den opp i firkanter. Pynt hver kakebit med kakestrøssel.

Tips

♥ Sjokoladekremen bør helst lages dagen i forveien. For å få riktig konsistens på sjokoladekremen er det viktig at egg- og sukker- og fløteblandingen småkoker til du ser at den begynner å tykne. Videre synes jeg resultatet blir best om kremen står en stund i kjøleskapet først, og deretter i romtemperatur over natten. Dekk over kjelen med plastfolie slik at det ikke danner seg skorpe oppå sjokoladekremen. Hvis du lar denne kremen stå i kjøleskapet over natten, vil den bli for fast til å kunne sprøytes ut. I så fall er det bare å la den stå noen timer i romtemperatur og så vil den mykne

igjen.

♥ Kaken holder seg god i et par dager, men pakk den inn i plast så den holder seg myk og saftig. Kaken er også kjempefin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/cafe-stings-sjokoladekake-i-langpanne