Café Stings sjokoladekake til 17. mai

Ingredienser



Sjokoladekake:
♥ 125 g smør
♥ 1 dl vann
♥ 3 ss kakao
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 4 egg
♥ 250 g sukker
♥ 150 g hvetemel
♥ 3 ts bakepulver

Sjokoladekrem:
♥ 4 egg
♥ 2 dl kremfløte
♥ 270 g sukker
♥ 150 g kokesjokolade
♥ 250 g smør
♥ 2 ts vaniljesukker

Fløtekrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss melis
♥ 1 ss vaniljepasta eller vaniljeekstrakt

Fyll og pynt:
♥ 250 g bringebær
♥ 250 g blåbær

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Smelt smøret i en kjele sammen med vann, kakao og vaniljesukker. Ta kjelen av platen. Skill eggene, ha eggeplommene i kjelen og pisk med elektrisk mikser. Bland så i sukker, mel og bakepulver. Pisk eggehvitene for seg til hvitt skum og vend dette i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca. 45 minutter (sjekk at den er helt gjennomstekt før du tar den ut av ovnen). Avkjøl kaken i formen.

Sjokoladekrem:
Til sjokoladekremen has kremfløte, egg og sukker i en kjele. 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. Sett kjelen med kremen i kjøleskapet over natten (se tips).

Dagen etter vil sjokoladekremen ha blitt tykk i konsistensen. Du kan eventuelt piske den opp litt med elektrisk mikser så den blir lysere og luftigere.

Fløtekrem:
Pisk kremfløte, melis og vanilje til en fast fløtekrem.

Montering:
Ta kaken ut av formen og del den i 3 bunner (se tips). Legg den nederste kakebunnen på et fat.

Bre over 2/3 av den piskede fløtekremen. Dekk kremen med friske bringebær og blåbær. Legg på den andre kakebunnen.

Bre over halvparten av sjokoladekremen. Legg på den tredje kakebunnen.

Smør over et lag sjokoladekrem. Ha resten av sjokoladekremen i en sprøytepose og sprøyt ut rosetter langsmed kanten av kaken. Ha resten av fløtekremen i en sprøytepose og sprøyt ut rosetter oppå kaken. Pynt med friske bringebær og blåbær.

Tips

♥ Som du ser av oppskriften, bør sjokoladekremen lages kvelden i forveien slik at den får stått i kjøleskapet over natten. Da blir den tykkere i konsistensen slik at den får passe smørekonsistens. Den blir luftigere hvis du pisker den opp raskt med en elektrisk håndmikser før du bruker den.

♥ Det kan også være lurt å lage kakebunnen kvelden i forveien, pakke den i plast og la den stå i kjøleskapet over natten. Kakebunnen er nemlig mye lettere å dele i 3 tynne kakebunner når den er skikkelig kald.

♥ Kaken bør fylles på serveringsdagen. Dette for at fløtekremen og bærene skal se friske og delikate ut. Oppbevar kaken i kjøleskapet helt frem til servering.

♥ Se også **Sjokoladekake til 17. mai** og **Sjokoladefestkake til 17. mai**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/cafe-stings-sjokoladekake-til-17-mai