Sjokoladekake med rømme



Ingredienser

8 egg
8 dl sukker
6 dl seterrømme
8 dl hvetemel
4 ts bakepulver
5 ss kakao

Glasur:
200 g smør
150 g kokesjokolade
1 ts pulverkaffe
2 ss kokende vann
2 ts vaniljesukker
500 g melis

Pynt:
kakestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk eggedosis. Hell eggedosisen i en stor rørebolle. Ha i seterrømme og pisk luftig. Sikt sammen det tørre og bland i. Hell deigen i en bakepapirkledd stor langpanne (ca 30X40 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 200°C i 30-35 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken over på rist og ta av bakepapiret.

Smelt smør og sjokolade til glasuren i en liten kjele på middels varme. Rør ut kaffepulver i kokende vann og ha i. Ta kjelen fra platen. Tilsett vaniljesukker og melis og rør glasuren jevn og glatt. Avkjøl glasuren til passe smørekonsistens. Bre

glasuren over kaken og drypp på kakestrøssel. La glasuren stivne før kaken deles i passe store trekanter eller firkanter.

Tips

For å få glasuren jevnt utover bør du bruke en kniv med et bredt knivblad som dyppes i varmt vann.

Du kan godt bytte ut kokesjokoladen i glasuren med melkesjokolade. Det blir også veldig godt!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-romme