Sjokoladekake med pærer



Ingredienser

Kakebunn:
4 egg
1,5 dl sukker
1 dl hvetemel
1 ss potetmel
2 ss kakao
1 ts bakepulver

Fyll:
3 dl kremfløte
0,5 stor boks hermetiske pærer (ca 4 halve)

Glasur:
100 g smør
1 ss kaffe
100 g lys kokesjokolade
1 egg (størrelse M)
1 dl sukker

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i det tørre og bland deigen godt sammen. Hell deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 35 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut

av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 2 lag. Dynk bunnene godt med pærelake.

Smelt sammen smør, kaffe og sjokolade til glasuren. Avkjøl. Pisk egget og sukkeret til eggedosis. Bland sjokoladeblandingen forsiktig inn i eggedosisen litt og litt. La stå i romtemperatur (se tips).

Pisk krem til fyllet. Del pærene i skiver. Ha et lag pærer på den ene kakebunnen (hold av noen pene skiver til pynt). Bre over et lag med krem. Ha så et tynt lag med romtemperert glasur over kremen. Dekk med den andre kakebunnen.

Ha resten av den piskede kremen over hele kaken (hold av litt til pynt). Ha forsiktig et tynt lag romtemperert glasur over. Sett kaken og resten av glasuren i kjøleskapet. Når glasuren er tyktflytende has resten av glasuren over kaken. Sett kaken igjen i kjøleskapet en stund, før kaken pyntes med litt krem og pærer.

Tips

Sjokoladeglasuren må ha passe konsistens for at kaken skal bli vellykket:

Avkjøl glasuren først i romtemperatur. Når den er helt kald kan du fordele glasuren over kremen inni og utenpå kaken i et tynt lag. NB! Glasuren må ikke være for varm, ellers bare renner den og kremen smelter. Sett resten av glasuren i kjøleskapet til den er tyktflytende. Ha så over kaken og stryk overflaten jevn med en smørekniv som dyppes i varmt vann. La glasuren stivne i kjøleskapet før kaken pyntes.

For en enklere kake med smakskombinasjonen pærer og sjokolade, se oppskrift på "Sjokoladekake med pærebiter".

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

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