Chocolate Passion



Ingredienser

Kakebunn:
200 g smør
2 dl vann
4 ss kakao
4,5 dl sukker
4 dl hvetemel
1 ts natron
1 ts bakepulver
2 egg
1,5 dl lettrømme

Sjokoladesmørkrem:
350 g smør
150 g melis
5 ss melk
2 dl Nesquick sjokolademelkpulver

Pynt:
sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Kok opp smør og vann i en forholdsvis stor kjele. Ta kjelen av varmen og rør inn kakao og sukkeret. Rør deretter inn de tørre ingrediensene til en jevn og klumpfri deig (bruk stålvisp). Visp til slutt inn egg og rømme.

Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 1 time. Avkjøl kaken helt 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 bunner.

Pisk mykt smør og melis til luftig smørkrem. Pisk inn Nesquick-pulver og melk til sjokoladesmørkremen er jevn. Ha sjokoladekremen mellom bunnene og over hele kaken. Dryss på strøssel til pynt.

Tips

Sjekk steketiden med en kakenål fra det har gått 50 min. Dekk eventuelt til kaken med et stykke matpapir etter 45 min steking for å unngå at kaken blir for mørk på overflaten.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/chocolate-passion