Sjokoladetrøffelkake



Ingredienser

Konfektkake:
♥ 200 g smør
♥ 400 g kokesjokolade
♥ 1,5 dl sukker
♥ 0,5 dl brunt farinsukker
♥ 8 egg

Sjokoladekrem:
♥ 2 dl kremfløte
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 40 g smør
♥ 2 ss honning

Pynt:
♥ kakestrøssel (gullfarget)

Fremgangsmåte

Start gjerne kvelden i forveien med å gjøre klar både konfektkaken og sjokoladekremen.

Konfektkake:
Smelt smøret i en middels stor kjele. Tilsett oppdelt kokesjokolade og la sjokoladen smelte i det varme smøret på middels varme. Rør blandingen jevn og ta kjelen av platen. Tilsett hvitt sukker og brunt farinsukker. Rør til sukkeret har løst seg opp. Ha så ett egg om gangen i sjokoladeblandingen og visp godt for hånd mellom hvert egg.

Finn frem en hjerteform eller rund form (22-24 cm i diameter) og legg bakepapir i bunnen. Hell deigen i formen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20-30 minutter. Kaken skal da være gjennomstekt i sidene, men forsatt virke bløt og litt ustekt i midten. Ta kaken ut av ovnen og avkjøl i romtemperatur. La den så stå i kjøleskapet i noen timer, og gjerne over natten.

Sjokoladekrem:
Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade, smør og honning. La dette stå og smelte og rør glasuren jevn. La glasuren stå i romtemperatur til den får passe tykk smørekonsistens (la den gjerne stå slik over natten).

Pynting:
Ta den kalde kaken ut av formen, dra av bakepapiret fra undersiden og sett kaken på et fat. Pisk opp sjokoladekremen så den blir tykk med en elektrisk håndmikser. Smør eller sprøyt sjokoladekremen oppå kaken. Pynt med kakestrøssel.

Tips

♥ Det er viktig at kaken ikke stekes for lenge, slik at den beholder en bløt kjerne. Det er meningen at kaken skal virke litt ustekt i midten når den tas ut av ovnen. Husk at kaken blir mye fastere i konsistensen etter en natt i kjøleskapet.

♥ Sjokoladekremen vil virke veldig tynn når den er nylaget, men blir tykk etter en natt i romtemperatur. Pisk opp med håndmikser til den blir så fast at den holder fasongen ved sprøyting.

♥ Kaken kan gjerne stå i romtemperatur et par timer før servering, så den blir bløt og myk.

♥ Merk at dette er en temmelig mektig sjokoladekake, som bør nytes i små stykker. Server gjerne vaniljeis og friske bær sammen med kaken.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladetroffelkake