Chocolate Ganache Cake (Sjokoladeganachekake)



Ingredienser

175 g smør
175 g sukker
4 egg
200 g hvetemel
1,5 ts bakepulver
1 ss kakao
50 g kokesjokolade

Dynking:
0,5 dl kaffe

Fyll og glasur:
4,5 dl kremfløte
350 g kokesjokolade (se tips)

Pynt:
sjokoladedekor

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Smelt kokesjokoladen (gjerne i mikro). Avkjøl litt og rør inn i deigen. Sikt sammen det tørre og bland i til du får en jevn deig. (Ikke rør for mye, ellers blir kaken for tung i konsistensen.)

Ha deigen i en rund, liten kakeform (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 35-40 min.

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to lag. Prikk hull på innsiden av hver av bunnene (bruk f.eks. en gaffel). Dynk bunnene.

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Brekk i sjokoladen og la den smelte i den varme fløten. La blandingen avkjøle i kjøleskapet i 2-3 timer, til den er helt kald (se tips). Pisk opp kremen med elektrisk håndvisper til kremen er stiv. NB! Ikke pisk for lenge for da blir kremen tørr - kremen blir tykk på et par sekunder.

Fordel halvparten av ganachekremen mellom kakebunnene. Ha resten av kremen jevnt over hele kaken og pynt eventuelt på toppen med sprøytet sjokoladekrem. Fest høvlet sjokolade langs siden på kaken.

Tips

Kaffe til dynking kan eventuelt byttes ut med kaffelikør (Baileys, Tia Maria eller Kahlua) eller konjakk. Kaken kan også dynkes med litt melk.

Jeg bruker vanlig kokesjokolade til sjokoladekremen. Siden det ikke er sukker i kremen, vil sjokolade med 70% kakaoinnhold gi litt for bitter krem etter min smak.

For å få riktig konsistens på sjokoladekremen, må sjokoladefløten stå i kjøleskapet et par timer. Konsistensen skal da være som en tykk, flytende kald sjokoladefløte. Sjokoladefløten må ikke stå i kjøleskapet for lenge og absolutt ikke over natten, for da blir den alt for fast og sjokoladekremen tørr. Uansett må du være nøye på å ikke piske for mye. Sjokoladefløten blir veldig fort til en tykk nok krem som kan smøres/sprøytes på kaken.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/chocolate-ganache-cake-sjokoladeganachekake