Sjokoladekake med jordbær



Ingredienser

4 egg
120 g sukker
85 g hvetemel
0,5 ts bakepulver
30 g kakao
50 g smør

Dynking:
0,5 dl melk, sjokolademelk eller kaffe

Fyll:
3 dl kremfløte
2 ss sjokolademelkpulver (se tips)
1 kurv friske jordbær

Pynt:
50 g lys kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt smøret og rør inn forsiktig. Sikt sammen mel, bakepulver og kakao og vend inn i eggedosisen til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25-30 min (sjekk med kakenål om kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to kakebunner. Dynk kakebunnene med litt melk, sjokolademelk eller kaffe.

Pisk kremfløten stiv og smak til med sjokolademelkpulveret.

Fyll kaken med halvparten av sjokoladekremen og rensede jordbær i skiver.

Dekk med det andre kakelaget og pynt med resten av sjokoladekremen, jordbær og hakket sjokolade.

Tips

Rør minst mulig i deigen når det smeltede smøret og det tørre skal vendes inn i eggedosisen. Dette for å unngå at kaken blir lav og kompakt. Det er viktig å bevare luften i eggedosisen og bare vende helt forsiktig rundt med en slikkepott til deigen så vidt er blandet sammen.

Som sjokolademelkpulver kan du bruke Oboy eller Nesquick. Sjokolademelkpulveret løser seg raskt opp i den piskede kremen.

La kaken gjerne stå og trekke i et par timer før servering. Kaken smaker best samme dag den er fylt, når kremen er helt fersk.

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

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