Tiramisù sjokoladekake (Chocolate Tiramisù Cake)



Ingredienser

Kakebunn:
4 egg
110 g sukker
85 g hvetemel
30 g kakao
50 g smør

Dynking:
3 ss Tia Maria kaffelikør
1/2 ts Espresso kaffepulver

Fyll 1:
100 g hvit sjokolade

Fyll 2:
2 eggeplommer
70 g melis
2 ss Marsalavin
500 g mascarponeost
100 g hvit sjokolade

Pynt:
1 ts kakao
50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

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

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 15-20 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. Sett kaken på et passende kakefat.

Rør ut espressopulveret i Tia Maria likøren. Dynk kakebunnen med dette.

Smelt 100 g hvit sjokolade (går raskt i en kopp i mikro). Smør den hvite sjokoladen over kakebunnen.

Til det andre fyllet piskes eggeplommer luftig sammen med melis. Pisk inn Marsalavinen og mascarponeosten. Smelt den andre platen med hvit sjokolade og rør forsiktig inn i mascarponefyllet litt og litt.

Vask kakeringen og fest den rundt kaken. Hell fyllet i formen og jevn til overflaten. Sett kaken i kjøleskapet i et par timer, til fyllet festner seg.

Skjær forsiktig rundt kaken med en skarp kniv og fjern kakeringen. Sikt kakao over kaken og pynt med høvlet kokesjokolade.

Tips

Kaken er holdbar i kjøleskapet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tiramisu-sjokoladekake-chocolate-tiramisu-cake