Chocolate Fudge Cake



Ingredienser

150 g smør
3 store egg
7 dl sukker
1,5 dl kakao
7 dl hvetemel
3 ts bakepulver
2 ts vaniljeekstrakt
4 dl lettrømme
0,75 dl melk

Fudge sjokoladekrem:
300 g kokesjokolade
2 dl lettrømme
9 dl melis
3 ss melk eller kaffelikør

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele og avkjøl noe. Skill eggene. Pisk sammen eggeplommene, sukker og ca halvparten av det smeltede smøret. Rør ut kakaoen i resten av det smeltede smøret. Bland inn i røren. Rør deretter inn vaniljeekstrakt og rømme (bruk stålvisp, slik at deigen blir helt jevn). Sikt sammen hvetemel og bakepulver. Ha det tørre i deigen sammen med melken og bland videre til en jevn og klumpfri deig. Pisk eggehvitene stive. Vend eggehviteskummet inn i deigen i 2-3 omganger. Rør forsiktig.

Ha bakepapir i bunnen på 3 runde kakeformer som måler 26 cm i diameter (se tips). Fordel deigen jevnt utover i formene. Stek kakebunnene på rist midt i ovnen (se tips) ved 175°C i ca 30 min (sjekk med kakenål at bunnene er gjennomstekte). Avkjøl kakebunnene helt i formen.

Løsne kakebunnene forsiktig fra formene med en skarp kniv. Hvelv de svært forsiktig ut av formene og fjern bakepapiret.

Smelt kokesjokoladen sammen med melk eller kaffelikør (f.eks. Kahlua eller Tia Maria) i en liten kjele på svak varme eller over vannbad. Ta kjelen av platen og rør inn rømmen. Ha deretter i melis og pisk til du får en jevn og blank glasur (bruk gjerne elektrisk håndmikser).

Ha sjokoladekremen mellom kakebunnene og i et jevnt lag rundt hele kaken. Ha litt ekstra sjokoladekrem på toppen av kaken og lag eventuelt dekorativt bølgemønster i sjokoladekremen ved hjelp av en skje.

Tips

Grunnen til at kakebunnene bør stekes i 3 forskjellige former, er at konsistensen er så myk at bunnen kommer til å gå i stykker dersom den deles med en kniv etter at den er stekt. Så selv om det er litt tungvint, anbefaler jeg å steke kaken på denne måten. Dersom du ikke har tre kakeformer med samme størrelse, kan du bare dele opp deigen i 3 porsjoner, og så steke en kakebunn om gangen. NB! Kaken blir stor og høy, slik som skikkelige, amerikanske kaker skal være!

Har du varmluftsovn og to kakeformer, kan du steke to kakebunner samtidig. Pass på å bytte plassering i ovnen etter halve steketiden.

Noen stusser kanskje ved mengden sukker i kaken og mengden melis i glasuren. Det er riktige angivelser. Kaken blir søt, men det er slik den skal være.

Kaken holder seg myk og saftig lenge, men jeg garanterer at kaken kommer til å forsvinne fort! Den kan fryses, med eller uten sjokoladekrem.

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

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