Sjokoladekake med krem



Ingredienser

2 store egg
3 dl sukker
3 dl lettrømme
3 dl hvetemel
2 ts bakepulver
2 ss kakao

Fyll og pynt:
3 dl kremfløte
1 ss melis

Glasur:
200 g kokesjokolade
3 ss kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker sammen i en bakebolle med stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis!). Visp inn rømmen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland i til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 40-45 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Lag glasuren ved å koke opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett kokesjokoladen. La sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør glasuren jevn og

avkjøl til passe smørekonsistens.

Pisk kremfløten til krem sammen med melis. Del kaken på midten. Fyll kaken med ca halvparten av kremen. Spar resten av kremen til pynt.

Dekk hele kaken med sjokoladeglasuren. Sett kaken i kjøleskapet til glasuren har stivnet. Pynt kaken med sprøytet krem.

Tips

Ønsker du en enklere variant av denne kaken, kan du sløyfe kremfyllet. Kaken blir myk og veldig god også uten fyll (se "Kosekake").

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

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