Gammeldags sjokoladekake



Ingredienser

1 stort egg
3 dl sukker
4 dl kefir
100 g smør
3 ss kakao
1 ss kanel
1 ts natron
6 dl hvetemel

Sjokoladekrem:
100 g smør
2 ss kakao
500 g melis
4-6 ss kaffe

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, sukker og kefir med en stålvisp. Smelt smør og rør i. Sikt sammen det tørre og bland i til du får en jevn deig.

Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 190°C i ca. 35 minutter. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Lag sjokoladekremen ved å blande smeltet smør med de øvrige ingrediensene, men hold igjen på kaffemengden i starten. Tilpass mengden kaffe så du får passe tykk

smørekonsistens på kremen. Pisk sammen til kremen er luftig.

Del kaken i to bunner. Fordel omtrent halvparten av sjokoladekremen mellom kakebunnene og smør resten av sjokoladekremen jevnt over hele kaken. Pynt kaken for eksempel ved å lage bølgemønster i sjokoladekremen på toppen av kaken, slik som på bildet.

Tips

Kaken holder seg myk og god i flere dager dersom den pakkes godt inn i plast og oppbevares i kjøleskapet. Den kan også fryses.

Se også oppskrift på "Barnas sjokoladekake", som er laget av samme kakeoppskrift, men uten kanel.

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

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