Sjokokremkake



Ingredienser

Kakebunn:
500 g marsipan
250 g smør
5 eggeplommer
3 ss kakao
80 g hvetemel
5 eggehviter
40 g melis
2 ts vaniljesukker

Fyll:
5 dl kremfløte
6 ss sjokoladesaus eller
6 ss Oboy sjokolademelkpulver

Alternativt fyll:
5 dl Piano sjokoladekrem (Tine)

Pynt:
raspet sjokolade eller godteri

Fremgangsmåte

Riv marsipanen på et rivjern. Pisk den sammen med mykt smør og eggeplommer til en luftig, og klumpfri masse (du kan også bruke food processor til dette). Sikt i kakao og hvetemel. Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis og vaniljesukker og pisk videre til marengs. Vend marengsen inn i deigen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 160°C i 50 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner.

Pisk kremfløten og smak til med sjokoladesaus eller sjokolademelkpulver. Alternativt kan du piske opp en pakke ferdigkjøpt sjokoladekrem. Fordel sjokoladekremen inni og utenpå kaken. Pynt kaken med godteri.

Tips

Vær oppmerksom på at sjokoladekremen fra Tine er nokså kompakt i konsistensen. Ønsker du en luftig sjokoladekrem, anbefales å bruke vanlig pisket krem som du smaker til med sjokoladesaus eller sjokolademelkpulver.

Sjokoladekaken kan også fylles med mokkakrem, se oppskrift på "Mokkakremkake".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokokremkake