Chocolate Nemesis



Ingredienser

5 store egg
275 g sukker
1 1/4 dl vann
350 g mørk sjokolade (70%)
225 g usaltet smør

Pynt:
kakao
melis

Fremgangsmåte

Pisk eggene sammen med 100 g av sukkeret til du får en tykk, luftig og lys eggedosis (dette tar minst 10 min med elektisk mikser).

Varm imens opp resten av sukkeret og vannet i en liten kjele til sukkeret har løst seg opp.

Legg sjokoladen og smøret oppdelt i biter i det varme sukkeretvannet. Rør til sjokoladen og smøret har smeltet. Avkjøl i noen minutter.

Hell den fortsatt varme blandingen i eggedosisen mens du fortsetter å piske på lavere hastighet til det hele blander seg - omtrent 20 sekunder, ikke mer.

Smør en rund kakeform (22-24 cm i diameter) med smør og ha bakepapir i bunnen. Smør og strø formen oppå bakepapiret. Ha aluminiumsfolie rundt formen på utsiden (dette forhindrer at vannet trenger inn i kakeformen).

Hell deigen i formen. Ha formen i en stor langpanne og hell kokende vann i langpannen så høyt opp som mulig (se tips). Stek kaken midt i ovnen ved 160°C i 50-60 min, eller til kaken kjennes så vidt stivnet på overflaten. La kaken bli værende i formen og la den avkjøles i et par timer i kjøleskapet - eller gjerne over natten.

Løsne kaken fra formen ved å skjære langsmed kanten med en tynn kniv som dyppes i varmt vann. Ta kaken ut av formen og dra forsiktig av bakepapiret (obs: kaken er klissete på undersiden, se tips). Sett kaken på et passende fat og sikt over kakao og/eller melis før servering.

Tips

Det er viktig at vannet går så høyt opp som mulig for at kaken skal bli jevnt stekt. Det kan lønne seg å helle en del vann i langpannen etter at den er satt inn i ovnen, så slipper du at det skvulper over med vann når du skal sette langpannen i ovnen.

Det er veldig viktig at den stekte kaken får stå i formen i minst noen timer i kjøleskapet. Da stivner den til i konsistensen og blir lettere å ta ut av formen. Jeg lot kaken stå i formen i kjøleskapet over natten. Merk at det uansett kan bli litt klissete å ta kaken ut av formen. Vil du unngå dette, kan du bare løsne kakeringen fra kaken og servere kaken oppå bunnen av formen.

Kaken holder seg kjempegod i flere dager i kjøleskapet.

Server kaken gjerne sammen med friske bær og lettpisket krem!

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

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