Sjokoladekake med plommefyll



Ingredienser

Sjokoladekake:
125 g smør
150 g kokesjokolade
5 egg
225 g sukker
125 g hvetemel
1 ts bakepulver
1 dl vann

Fyll:
3 dl stivt plommesyltetøy eller hjemmelaget etter følgende oppskrift:

500 g plommer
200 g sukker
1 ss potetmel
1 ss vann

Sjokoladekrem:
150 g smør
150 g melis
100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Smelt smøret i en kjele. Tilsett oppdelt sjokolade og la sjokoladen smelte i det

varme smøret på svak varme. Rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland inn sjokoladesmøret. Sikt mel og bakepulver og vend dette inn i deigen sammen med vannet. Rør forsiktig til deigen blir jevn og klumpfri.

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i 40 - 45 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen).

La kaken avkjøles i formen til den er helt kald (det er normalt at denne kaken faller litt sammen i midten ved avkjøling, se tips).

Plommefyll:
Dersom du vil bruke hjemmelaget plommesyltetøy: Kok rensede plommer møre med sukker (dette tar ca. 20 minutter). Løs opp potetmel i vann og tilsett. Rør til blandingen tykner. Ta kjelen av platen og avkjøl syltetøyet til det er helt kaldt og tykt.

Del kakebunnen i to bunner. Fyll med plommesyltetøy.

Sjokoladekrem:
Pisk sammen mykt smør og melis til sjokoladekremen. Smelt sjokoladen og bland i.

Bre sjokoladekremen over toppen av kaken.

Tips

Kaken kan med fordel stå og trekke i et par timer før servering.

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

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