Sjokoladekake med kaffekrem og jordbær



Ingredienser

Kakebunn:
6 egg
180 g sukker
120 g hvetemel
50 g maizena
50 g kakao
50 g smør

Dynking:
Sterk kaffe, eventuelt tilsatt kaffelikør

Fyll og pynt:
6 dl kremfløte
4 ss melis
5 ss sterk kaffe (espresso)
1 kurv jordbær
sjokoladesaus på flaske (se tips)
litt kakao eller espressopulver

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i hvetemel, maizena og kakao. Tilsett smeltet smør.

Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 190°C i ca 40 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken helt

i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapir. Del kaken i 3 kakebunner og dynk dem godt.

Pisk kremfløten stiv. Smak den piskede kremen til med melis og sterk kaffe.

Fyll hvert kakelag med kaffekrem og jordbær i skiver. Dekk hele kaken med resten av kaffekremen. Pynt med jordbær og sjokoladesaus. Dryss over litt kakao eller espressopulver til slutt.

Tips

Bruk for eksempel sjokoladetopping fra Freia til kakepynten.

Kaken blir best om den får stå og trekke i et par timer før servering, men bør serveres samme dag den er fylt, slik at kremen er helt fersk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-kaffekrem-og-jordbaer