Sjokoladekake med kaffesmak



Ingredienser

Sjokoladekake:
150 g smør
300 g sukker
3 store egg
2,5 dl kokende vann
4 ts kaffepulver
100 g kokesjokolade
250 g hvetemel
3 ts bakepulver

Til dynking:
0,5 dl avkjølt kaffe

Sjokoladekrem:
2 ss kokende vann
1 ts kaffepulver
100 g kokesjokolade
250 g melis
50 g smør
1 egg

Pynt:
mokkabønner

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Løs opp kaffepulver i kokende vann. Smelt sjokoladen i den varme kaffen. Avkjøl litt og rør deretter inn i smørkremen. Sikt mel og bakepulver og bland inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 45 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner og dynk dem med litt kaffe.

Til sjokoladekremen løses først kaffepulver opp i kokende vann. Smelt sjokoladen sammen med kaffen i en liten kjele over svak varme. Pisk mykt smør sammen med melis og egget. Rør inn den smeltede sjokoladen.

Fordel sjokoladekremen inni og utenpå kaken. Pynt med mokkabønner.

Tips

Kaken oppbevares i kjøleskapet godt innpakket i plast, slik at den holder seg myk. Kaken kan fryses.

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

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