Sjokoladekakefesten



Ingredienser

4 egg
200 g sukker
130 g smør
50 g kokesjokolade
135 g hvetemel
2 ts bakepulver

Sjokoladekrem:
250 g smør
100 g kokesjokolade
250 g sukker
2 dl kremfløte
4 egg

Fremgangsmåte

Start med å lage sjokoladekremen dagen før: Smelt smøret i en kjele sammen med kokesjokoladen. Tilsett sukkeret. Bland kremfløte med lett sammenpiskede egg og ha i. La alt få et oppkok under stadig omrøring. Kremen vil da tykne i konsistensen. Avkjøl kremen og sett i kjøleskapet over natten.

Til kaken piskes egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet. Ha dette i eggedosisen. Sikt mel og bakepulver. Vend det tørre inn i eggedosisen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter). Stek kaken på rist midt i ovnen ved 170°C i 40-45 min. Avkjøl kaken i formen. Ta den forsiktig ut av formen og dra av

bakepapiret. Del kaken i tre bunner (se tips).

Pisk opp sjokoladekremen med en håndmikser. Fordel sjokoladekremen mellom kakebunnene og over hele kaken. Pynt etter ønske.

Tips

Bruk helst kokesjokolade av god kvalitet, for eksempel Freia selskapssjokolade.

Kakebunnen er som sagt myk og kan være litt vanskelig å dele i tre bunner. Det hjelper å la kaken stå i kjøleskapet over natten eller en stund i fryseren. Da stivner den til og blir lettere å dele.

Kaken er holdbar i kjøleskapet og kan også fryses.

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

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