Sjokoladekake med konjakkrem



Ingredienser

Sjokoladekakebunn:
3 egg
200 g sukker
75 g hvetemel
60 g potetmel
30 g kakao
2 ts bakepulver

Dynking:
0,5 dl konjakk (kan sløyfes, se tips)

Konjakkrem:
5 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker
0,5 dl konjakk
200 g kokesjokolade (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk og luftig eggedosis. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Vend det tørre forsiktig inn i eggedosisen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 50 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Pisk kremfløten til luftig krem. Bland i vaniljesukker, konjakk og hakket sjokolade.

Del kaken i tre bunner. Dynk dem eventuelt med konjakk, melk eller sjokolademelk (se tips). Fordel konjakkremen mellom kakelagene og rundt hele kaken.

Tips

Bruk helst hakket dronningsjokolade til konjakkremen. Det er kokesjokolade med ekstra god kvalitet!

Kaken får sterkere konjakksmak om du dynker den med konjakk i tillegg til å ha konjakk i kremen. Vil du ha litt mildere konjakksmak, kan du dynke med melk eller sjokolademelk. Jeg synes kaken får best smak om den dynkes med melk.

Kaken oppbevares i kjøleskapet frem til servering. Den kan godt stå og trekke i noen timer før servering, men den smaker best samme dag den er laget og kremen er helt fersk.

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

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