Mørk Tropisk Aroma



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 120 g smør
♥ 280 g sukker
♥ 2 store egg
♥ 300 g hvetemel
♥ 4 ts bakepulver
♥ 1 ts muskat
♥ 1 ts kanel
♥ 2 ss kakao
♥ 2 dl melk

Sjokoladekrem:
♥ 60 g smør
♥ 3 ss kakao
♥ 500 g melis
♥ 5 ss varm, sterk kaffe
♥ noen dråper romessens (kan sløyfes)

Pynt:
♥ sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Bland dette så inn i smørkremen vekselsvis med melken.

Ha deigen i en smurt, rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Sjokoladekrem:
Til sjokoladekremen piskes mykt smør sammen med kakao. Rør deretter inn melis vekselsvis med varm kaffe til du får en smidig krem. Smak til med romessens hvis du ønsker.

Montering:
Del kakebunnen i to eller tre bunner.

Fordel sjokoladekremen mellom kakebunnen og deretter rundt hele kaken.

Dryss over sjokoladestrøssel som pynt.

Tips

♥ Tilpass mengden kaffe i kremen slik at den får passe tykk smørekonsistens. Kaken kan smuldre litt når du smører utover sjokoladekremen. Da kan det hjelpe å dyppe smørekniven jevnlig i et glass med varm vann.

♥ Kaken oppbevares innpakket i plast så den holder seg myk. Kaken kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mork-tropisk-aroma