Chocolate Orgasm Cake

Ingredienser



500 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
300 g usaltet smør
3,5 dl sukker
6 store egg
2 dl kakao

Pynt (kan sløyfes):
2 dl melis
2 ss vann
revet kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade og kakao. Rør blandingen jevn. Pisk egg og sukker til eggedosis. Vend i sjokoladesmøret.

Hell deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 35-40 min. Kaken skal ikke bli gjennomstekt. La kaken stå i kjøleskapet over natten.

Dagen etter løsnes kaken fra formen med en kniv som dyppes i varmt vann. Flytt kaken forsiktig over på et kakefat ved hjelp av en bred stekespade.

Hvis du vil, kan du pynte kaken ved å ringle over melisglasur og drysse over revet sjokolade.

Merk at kaken har en meget kraftig sjokoladesmak og derfor passer best å servere i smale serveringsstykker, gjerne sammen med vaniljeis eller pisket krem.

Tips

Det er helt nødvendig at den stekte kaken står i kjøleskapet over natten. Da vil den stivne til og bli lettere å flytte over på et kakefat. Regn med at det likevel vil bli litt klissete. Konsistensen på kaken er meget kremete, og det går lettest å skjære kakestykker om du bruker en kniv som dyppes i kokende vann.

For oppskrift på lignende sjokoladekaker, se "Chocolate Nemesis", "Black Magic", "Bocca Nero" og "Flourless Chocolate Cake".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/chocolate-orgasm-cake