



---

## To die for Chocolate Cake

### Ingredienser

175 g smør  
250 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)  
2,5 dl sukker  
4 store egg  
4 ss hvetemel  
1,5 ts bakepulver  
1 ts vaniljeessens  
4 ss rømme (se tips)



### Fyll og glasur:

2 dl kremfløte  
300 g kokesjokolade

### Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Tilsett sjokoladen oppdelt i biter og ta kjelen av platen. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn. Avkjøl.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør i sjokoladeblandingen. Sikt i mel og bakepulver. Bland i vaniljeessens og rømme. (Rør med en stålvisp, slik at alle klumper fjernes.)

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 50 min. Avkjøl kaken i formen.

Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett kokesjokoladen. Rør til sjokoladen har smeltet. Avkjøl i romtemperatur så kremen får passe

smørekonsistens.

Ta den kalde kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner og legg den nederste på et kakefat. Fordel 1/3 av kremen mellom kakebunnene, 1/3 av kremen på toppen av kaken og 1/3 av kremen langsmed sidene. Avkjøl kaken til glasuren har festnet seg.

### **Tips**

Du kan bruke enten lettrømme eller seterrømme i kaken (jeg bruker som regel lettrømme).

Ta kaken ut av kjøleskapet 30 min før servering, slik at kaken spises romtemperert. Da er en best!

© 2004 - 2022: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/die-chocolate-cake>