To die for Chocolate Cake



Ingredienser

175 g smør
250 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
2,5 dl sukker
4 store egg
75 g hvetemel
1,5 ts bakepulver
1 ts vaniljeekstrakt
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 vaniljeekstrakt og rømme. Rør forsiktig med en ballongvisp, slik at alle klumper fjernes selv om du rører minst mulig i deigen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 - 50 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen). 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).

Rør minst mulig i kakerøren etter at hvetemelet er tilsatt.

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

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

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