Triple Orgasm Chocolate Cake



Ingredienser

500 g sjokoladekakepulver (se tips)
100 g sjokoladepuddingpulver (se tips)
2 dl rømme
1 dl olje (se tips)
1 dl melk
100 g smør
4 egg
100 g melkesjokolade/melkelinser
100 g mørk sjokolade (70%)/mørke sjokoladelinser
100 g hvit sjokolade/hvite sjokoladelinser

Glasur:
4 dl kremfløte
450 g kokesjokolade

Pynt:
50 g melkesjokolade
50 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Ha sjokoladekakemikspulveret og sjokoladepuddingpulveret i en bakebolle. Tilsett rømme, olje, melk, smeltet smør og egg. Pisk med elektrisk mikser i 2 minutter, slik at du får en jevn og klumpfri deig. Vend i biter av hvit sjokolade, melkesjokolade og

mørk sjokolade.

Ha deigen i en smurt og strødd formkakeform som rommer minst 2 liter. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 1 time. Sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt (det kan godt hende at den trenger noe lenger tid). Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig hvelves ut og avkjøles helt på rist.

Kok opp kremfløten til glasuren. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i fløten. Avkjøl glasuren til den har tykk smørekonsistens. Glaser kaken med sjokoladeglasuren (se tips). La kaken stå i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Smelt melkesjokoladen til pynt (gjøres raskt i en kopp i mikro) og ringle over kaken. Sett kaken i kjøleskapet til melkesjokoladen har stivnet.

Smelt den hvite sjokoladen (gjøres også raskt i en kopp i mikro) og ringle over kaken etter at melkesjokoladepynten har stivnet. Sett kaken i kjøleskapet til også den hvite sjokoladepynten har stivnet.

Tips

Denne amerikanske oppskriften er basert på ferdigkjøpt kakemiks til sjokoladekake. Dette fås kjøpt i mange ulike typer. Jeg brukte en amerikansk type som heter "Moist Supreme Chocolate Cake Mix" av merket Pillsbury. Samme kakemiks finnes også i merket Betty Crocker. Begge produsentene lager en alternativ type kakemiks som heter "Devil's Food Cake Mix". Du får kjøpt amerikanske kakemikser i enkelte norske velassorterte matvarebutikker, blant annet hos Meny.

Du kan også bruke norske kakemikser for sjokoladekake til å lage denne kaken, men etter det jeg vet er det ingen pakninger som er på nøyaktig 500 gram. Du kan bruke "Langpannekake sjokoladekake" fra Toro, men du bruker da ikke hele pakningen som er på 750 gram. Det skulle også gå greit å bruke Møllerens "Sjokoladekake", selv om pakningen bare er på 440 gram.

Vil du droppe sjokoladekakemikspulveret, kan du istedet bruke:

200 g sukker
1 ss natron
2 ss kakao

300 g hvetemel

og for øvrig tilsette de andre ingrediensene.

Husk å bruke olje med nøytral smak (for eksempel solsikkeolje eller rapsolje). Ikke bruk soyaolje eller olivenolje.

100 g sjokoladepuddingpulver får du ved å bruke 1 pk fra Freia (som er på 113 gram).

Du får kjøpt melkelinser og mørke sjokoladelinser (70% kakaoinnhold) fra Freia. Hvite sjokoladelinser (white chocolate chips) har jeg blant annet fått tak i hos Meny. Det går uansett fint å bruke vanlige grovt hakkede sjokoladeplater.

Det skal være et tykt lag sjokoladeglasur på denne kaken. Bruk vanlig kokesjokolade til glasuren (sjokolade med 70% kakaoinnhold blir for intenst i så store mengder). Det er viktig at glasuren er avkjølt slik at den er tykk i konsistensen før du har den på kaken. Bruker du ikke opp alt ved glaseringen, kan du la kaken stå i kjøleskapet en stund, slik at glasuren stivner, og så glasere den i ny runde med resten av glasuren.

Kaken serveres romtemperert. Enjoy!

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

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