Kaffesjokoladekake



Ingredienser

3 egg
1,5 dl sukker
1,5 dl hvetemel
1,5 ts bakepulver
0,5 dl kokende vann
2 ss smeltet smør

Kaffesjokoladekrem:
125 g smør
2 ts pulverkaffe
2 ss kokende vann
3 ss kakao
2 ts vaniljesukker
4 dl melis

Pynt:
1,5 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i de tørre ingrediensene. Tilsett kokende vann og smeltet smør.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i ca 45-50 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Ta den så ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken på midten.

Til kaffesjokoladekremen smeltes smøret i en kjele. Tilsett de øvrige ingrediensene og rør til kremen er glatt og klumpfri. Avkjøl til den er lunken og har passe tykk smørekonsistens.

Smør et tynt lag sjokoladekrem mellom kakebunnene. Fordel resten over toppen av kaken. Pynt med pisket krem.

Tips

Kaken er holdbar i kjøleskapet i flere dager hvis du dropper krempynten. Den kan også fryses. Med pisket krem på toppen er kaken best samme dag, eventuelt også dagen etter den er laget.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kaffesjokoladekake