Sjokoladekake med tyttebær



Ingredienser

Sjokoladekakebunn:
60 g smør
50 g kokesjokolade
2 ss kaffe
1 ss kakao
1 stort egg
1 dl sukker
0,5 dl crème fraîche
0,5 dl tyttebærsyltetøy
1 ts natron
1 ts vaniljesukker
1,5 dl hvetemel

Fyll:
2,5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem
2 dl kremfløte
2 dl tyttebær

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele sammen med kaffe. Ta kjelen av platen. Tilsett oppdelt kokesjokolade og kakao og rør til alt har smeltet.

Pisk egget sammen med sukker. Rør i crème fraîche, tyttebærsyltetøy og den avkjølte sjokoladeblandingen. Bland mel, natron og vaniljesukker og vend i.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 30-40 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et kakefat.

Pisk kremfløten til krem og vend i vaniljekremen. Rør i tyttebær (men spar noen til pynt). Ha tyttebærkremen oppå sjokoladebunnen. Dryss over resten av tyttebærene til pynt.

Tips

Du kan lage sjokoladebunnen i forkant, men kaken smaker best samme dag den er dekket med krem.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-tyttebaer