Sjokoladekake Nemesis med bringebær

Ingredienser



4 store egg
200 g sukker
1 dl vann
200 g smør
250 g mørk sjokolade (70%)

Fremgangsmåte

Pisk eggene og 75 g av sukkeret til skikkelig tykk eggedosis (dette tar 10 min med elektrisk mikser).

Ha imens resten av sukkeret (125 g) og 1 dl vann i en kjele. La dette småkoke i ca 5 min til sukkerlake. Pisk den varme sukkerlaken i en tynn stråle inn i eggedosisen.

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet og bland deretter inn i eggedosisen.

Ha deigen i en liten rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken i langpanne i vannbad (se tips) midt i ovnen ved 180°C i 50 min. Kaken skal være fast på overflaten, men bløt inni. Ta kaken ut av ovnen og la den stå i formen i kjøleskapet over natten.

Løsne kaken fra formen ved å skjære langsmed kanten med en tynn kniv som dyppes i varmt vann. Ta kaken ut av formen og dra forsiktig av bakepapiret (obs: kaken er klissete på undersiden, se tips). Sett kaken på et passende fat og sikt over kakao og/eller melis før servering eller pynt med bringebær og server pisket krem

ved siden av.

Tips

Ikke la deg skremme av at kaken skal stekes i vannbad. Det er ikke mer komplisert enn at du setter kaken i en langpanne og heller oppi kokende vann - så høyt opp som mulig for at kaken skal bli jevnt stekt. Det kan lønne seg å helle en del vann i langpannen etter at den er satt inn i ovnen, så slipper du at det skvulper over med vann når du skal sette langpannen i ovnen.

Det er veldig viktig at den stekte kaken får stå i formen i minst noen timer i kjøleskapet. Da stivner den til i konsistensen og blir lettere å ta ut av formen. Jeg lar alltid kaken stå i formen i kjøleskapet over natten. Merk at det uansett blir litt klissete å ta kaken ut av formen. Vil du unngå for mye søl, kan du bare løsne kakeringen fra kaken og servere kaken oppå bunnen av formen. Skjær kakestykker med en stor kniv dyppet i varmt vann.

Kaken holder seg kjempegod i flere dager i kjøleskapet.

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

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