Det søte livs sjokoladekake

Ingredienser



Sjokoladekakebunner:
450 g smør
900 sukker
7 egg
2 ts bakepulver
2 ts vaniljeessens
450 g mørk sjokolade (70 % kakaoinnhold)
1 dl kokende vann
2,5 dl seterrømme
2 dl kaldt vann
7 dl hvetemel

Lys sjokoladekrem:
300 g smør
200 g melis
1 dl sjokolademelkpulver (Oboy e.l.)

Mørk sjokoladekrem:
2,5 dl kremfløte
250 g kokesjokolade
1 ss lys sirup
3 dl sukker
1 dl seterrømme

Pynt:
Ferrero Rocher eller annen sjokoladepynt

Fremgangsmåte

Sjokoladekakebunner:

Pisk romtemperert smør og sukkeret til luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen (pisk godt mellom hvert egg). Pisk inn bakepulver og vaniljeessens.

Del sjokoladen opp i biter og ha i en kjele. Hell over 1 dl kokende vann. La stå til sjokoladen smelter og rør blandingen jevn.

Bland den smeltede sjokoladen inn i smørkremen. Rør så i rømmen og kald vann. Vend til slutt i hvetemelet og rør til en jevn og klumpfri deig.

Ha bakepapir i bunnen på 3 former som er 26 cm i diameter. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca 20-30 min (sjekk med kakenål at kakene er gjennomstekte). Avkjøl kakene helt og ta dem så ut av formene.

Lys sjokoladekrem:

Til den lyse sjokoladekremen piskes romtemperert smør luftig sammen med melis (pisk i minst 5 minutter). Smak til med Oboy eller lignende sjokolademelkpulver.

Mørk sjokoladekrem:

Til den mørke sjokoladekremen has kremfløte, sirup og sukker i en kjele. Varm opp til kokepunktet og ta så kjelen av platen. Tilsett oppdelt kokesjokolade og la sjokoladen smelte. Rør blandingen jevn og avkjøl i romtemperatur til kremen er helt kald. Dette er meget viktig, ellers blir sjokoladekremen alt for flytende. La den stå i romtemperatur i noen timer, slik at kremen blir tykk i konsistensen. NB! Viktig, ellers blir kremen for tynn i konsistensen! Rør først da rømmen inn i sjokoladekremen.

Montering:

Fyll den lyse sjokoladekremen mellom kakebunnene.

Dekk hele kaken med den mørke sjokoladekremen og pynt med Ferrero Rocher eller annen sjokoladepynt du liker.

Tips

Har du ikke 3 kakeformer som er like store, går det fint å steke en kakebunn av gangen. Bare la resten av deigen stå på kjøkkenbenken i romtemperatur mens de andre kakene steker.

Kaken er dødsgod enten den serveres med en god kopp kaffe eller stort glass kald melk.

Kos deg med bakingen og smakingen!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/det-sote-livs-sjokoladekake