

Verdens beste sjokoladekake på et kvarter!



Ingredienser

2 store egg
150 g smør
3 dl sukker
4 ss kakao
3 ts vaniljesukker
1,5 dl hvetemel

Glasur:
1 pk Dronning sjokoladeglasur
(Freia, se tips)
eller
100 g kokesjokolade
2 ss kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, smeltet smør, sukker, kakao og vaniljesukker med en stålvisp til blandingen er jevn (du trenger med andre ord ikke piske eggedosis). Rør så i hvetemelet til en jevn deig.

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 225°C i 15 min. Når kaken er ferdigstekt vil den være mørk på toppen og flytende inni (kaken stivner ved avkjøling).

Mens kaken steker gjør du klar glasuren. Bruker du ferdig sjokoladeglasur fra Freia, legger du posen i varmt vann slik som anvist på pakken. Alternativt smelter du oppdelt, mørk sjokolade sammen med 2 ss kremfløte og rører blandingen jevn.

Smør sjokoladeglasuren på den stekte kaken mens kaken fortsatt er i formen. Sett formen med den glaserte kaken i kjøleskapet slik at kaken og glasuren stivner (se tips), eller server kaken varm og nystekt rett fra formen hvis du liker den litt mer klissete:-)

Tips

Freia Dronning sjokoladeglasur gir mørk, blank og veldig smakfull sjokoladeglasur. Fås kjøpt i de fleste store matbutikkene. Du bare har posen i varmt vann til du merker at sjokoladebitene inni posen har smeltet. Så klipper du hull i det ene hjørnet av posen og klemmer ut den ferdige glasuren.

Det går imidlertid også veldig fint å lage glasuren med smeltet sjokolade og kremfløte. I stedet for 2 ss kremfløte, kan du eventuelt erstatte den ene spiseskjeen med 1 ss likør, kaffe eller lignende. Det er også godt å blande litt revet appelsinskall i sjokoladeglasuren.

Kaken er bløt når den kommer ut av ovnen. Sammen med nylaget glasur, blir kaken nokså klissete. Etter at kaken har stått et par timer i kjøleskapet stivner både kaken og glasuren og det går lett å få den ut av formen.

Kaken på bildet er pyntet med lyseblått stoffbånd og store, lyseblå perler som er fylt med sjokolade. De utrolig vakre perlene er kjøpt i nettbutikken til www.thecakedecoratingcompany.co.uk. Nettbutikken er enorm, men søk på "pearls" i frisøkefeltet, så får du opp alternativene. Sjokoladefylte perler fås blant annet også kjøpt i superlekker gullfarge!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/verdens-beste-sjokoladekake-pa-et-kvarter