Ondskapsfull sjokoladekake



Ingredienser

Sjokoladekake:
150 g smør
1 liter surmelk
7,5 dl sukker
5 ss kakao
6 ts natron
9 dl hvetemel

Sjokoladeglasur:
200 g smør
10 ss melk
8 ss kakao
2 ts vaniljesukker
2 ts kaffepulver
700 g melis

Pynt:
100 g hvit sjokolade
100 g melkesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smør og avkjøl det litt. Bland deretter smøret sammen med surmelken og rør rundt. Tilsett sukkeret og så natron. Sikt kakao med noe av melet og bland i. Ha så i resten av melet og rør til deigen er klumpfri (du må ha en nokså stor rørebolle, for det er mye deig).

Hell røren over i en stor bakepapirkledd langpanne (ca 30×40). Stek kaken midt i ovnen på 180°C grader til den er gjennomstekt, ca. 40-45 min.

Lag imens sjokoladeglasuren: Smelt smøret i en kjele og tilsett de andre ingrediensene. Rør glasuren jevn og blank over svak varme.

Ta den ferdigstekte kaken ut av ovnen. Smør sjokoladeglasuren over kaken og la kaken stå slik at glasuren trekker godt inn i kaken. Det er viktig å ha varm glasur over varm kake for at glasuren skal trekke godt inn i kaken. (Hvis du prikker kakebunnen med en gaffel, renner glasuren enda bedre inn i kaken.) Pynt med hakket hvit sjokolade og hakket melkesjokolade.

La kaken stå i langpannen til glasuren har stivnet noe. Skjær kaken i firkanter og løft kakestykkene ut av formen med en stekespade.

ENJOY 🙂

Tips

Kakestykkene kan fryses, men du kommer ikke til å klare å la være å spise den opp fordi du blir HEKTA!

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

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