Mafioso Chocolate Cake



Ingredienser

Chocolate Cake:
♥ 110 g kakao
♥ 3 dl kokende vann
♥ 4,5 dl seterrømme
♥ 3 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 ts natron
♥ 225 g smør
♥ 9 dl sukker
♥ 9 dl hvetemel
♥ 6 eggehviter

La Famiglia Chocolate Frosing:
♥ 250 g smør
♥ 3 dl kakao
♥ 2 dl melk
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 500 g melis

Fremgangsmåte

Løs opp kakao i kokende vann. Visp seterrømmen sammen med vaniljeekstrakt og natron.
Pisk romtemperert smør og sukker. Bland i rømmen og sjokoladen. Rør til en jevn deig. Bland så i hvetemelet. Pisk eggehvitene stive og vend inn i deigen til slutt.

Fordel deigen i 2 runde former (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek bunnene midt i ovnen ved 150°C i ca 50 min (sjekk med kakenål at de er helt

gjennomstekte i midten). Avkjøl bunnene til de er helt kalde. Ta de ut av formene og del dem på midten så du har 4 kakebunner.

Til sjokoladekremen piskes mykt smør sammen med kakao og vaniljeekstrakt. Bland så i melk og melis og pisk til en fløyelsmyk sjokoladekrem (se tips).

Fordel sjokoladekremen mellom kakebunnene.

Tips

♥ Merk at det kun skal være piskede eggehviter i kakebunnen, altså ikke noen eggeplommer. Det gir ekstra luftige og myke sjokoladekakebunner.

♥ Mengden kakaopulver er riktig! Det skal være mye kakaopulver i både kakene og sjokoladekremen.

♥ Tilpass mengden melk og melis til sjokoladekremen så den får passe tykk smørekonsistens.

♥ Vær forberedt på at dette blir en skikkelig høy og stor kake. Dette er ikke en kake for pyser!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mafioso-chocolate-cake