Ultimate Chocolate Crazy Cake



Ingredienser

Sjokoladekakebunner:
♥ 4 dl sukker
♥ 6 dl hvetemel
♥ 6 ss kakao
♥ 2 ts natron
♥ 4 dl vann
♥ 12 ss matolje
♥ 2 ts vaniljeessens eller -ekstrakt
♥ 2 ts eddik (7%)

Sjokoladekrem:
♥ 300 g smør (se tips)
♥ 6 ss kakao
♥ 7,5 dl melis

Fremgangsmåte

Bland de tørre ingrediensene sammen i en bakebolle. Bland sammen vann, olje, vaniljeessens og eddik i en annen bolle. Ha det flytende oppi bollen med det tørre, og rør deigen raskt sammen.

Fordel deigen i to små, runde kakeformer (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kakebunnene midt i ovnen ved 180°C i ca 30 min. Avkjøl kakene i formen. Løsne kakene fra formen med en skarp kniv, ta dem ut av formen og fjern bakepapiret.

Til sjokoladekremen piskes mykt smør sammen med kakao og melis til sjokoladekremen blir luftig og kremete.

Fordel ca 2/3 av sjokoladekremen mellom kakebunnen og fordel resten av sjokoladekremen over hele kaken i et jevnt lag.

Tips

♥ Det høres rart ut med eddik i en kake, men eddiken er nødvendig for at kaken skal få den rette konsistensen. Kaken smaker ABSOLUTT IKKE av eddik når den er stekt!

♥ Merk at sjokoladekremen inneholder smør. Dersom du vil lage en kake helt uten melkeprodukter, må du altså droppe sjokoladekremen eller bruke en marengskrem eller spesialsmør beregnet på melkeallergikere/veganere.

♥ Kaken holder seg myk og saftig i mange dager og er også fin å fryse.

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

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