Bountykladdkake



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 150 g smør
♥ 3 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 0,75 dl kakaopulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 dl hvetemel

Kokosfyll:
♥ 200 g kokos
♥ 400 g søtet, kondensert melk (1 boks, se tips)

Melkesjokoladeglasur:
♥ 200 g melkesjokolade
♥ 2 ts matolje

Pynt:
♥ litt kokosdryss

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Smelt smøret til sjokoladekaken. Visp sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis, bare røre dette lett sammen). Bland i det smeltede smøret og deretter de øvrige ingrediensene. Rør deigen glatt.

Ha deigen i en rund fomr (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 25 minutter. Ikke stek kaken for lenge, den skal fortsatt være bløt når den er ferdigstekt. Sett kaken i kjøleksapet og avkjøl kaken i formen til den er helt kald.

Kokosfyll:
Bland sammen kokos og søtet, kondensert melk. Fordel blandingen jevnt over toppen av kaken. Sett kaken tilbake i kjøleskapet i et par timer til fyllet har festnet seg.

Melkesjokoladeglasur:
Smelt melkesjokoladen over vannbad (eller i mikroen) sammen med litt olje (se tips). Fordel den smeltede sjokoladen over kokosfyllet på toppen av kaken. Dryss over litt kokos til pynt.

Sett kaken tilbake i kjøleskapet til sjokoladeglasuren har stivnet (kaken må gjerne stå i kjøleskapet over natten). Først når også sjokoladeglasuren har stivnet, er kaken klar til å tas ut av formen.

Dra av bakepapiret fra undersiden og sett kaken på et passende fat. Bruk en kniv til å skjære kaken i pene kakestykker.

Tips

♥ Til denne oppskriften er det viktig at du bruker søtet, kondensert melk og ikke vikingmelk, som er usøtet. Begge deler selges på hermetikkboks, men det er helt forskjellig konsistens på produktene. Søtet, kondensert melk skal være tykk, søt og gulaktig i fargen (mens usøtet, kondensert melk (vikingmelk) ligner mer på vanlig melk).

♥ Et par teskjeer olje i glasuren gjør at melkesjokoladeglasuren ikke blir steinhard og sprekker opp når du skjærer i kaken. Husk å bruke matolje med nøytral smak (f eks solsikkeolje eller rapsolje).

♥ Husk at du ikke skal ta kaken ut av formen før alle tre lag (sjokoladekake, kokosfyll og sjokoladeglasur) har stivnet. Jeg pleier å la den ferdige kaken stå i kjøleskapet til dagen etter før jeg tar den ut av formen.

♥ Kaken er holdbar i kjøleskapet i flere dager og er også kjempefin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bountykladdkake