Sjokoladekake med lakris



Ingredienser

Sjokoladekakebunner med lakris:
♥ 300 g smør
♥ 200 g brunt sukker
♥ 350 g hvitt sukker
♥ 4 egg
♥ 2,5 dl kokende vann
♥ 3 ts kaffepulver
♥ 2 ts lakrispulver
♥ 2 dl kakaopulver
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 1,5 dl seterrømme
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 ts natron
♥ 350 g hvetemel

Sjokoladekrem med lakris:
♥ 450 g kokesjokolade
♥ 350 g smør
♥ 200 g melis
♥ 3 ss lakrispulver

Pynt:
♥ 400 g Lakriskonfekt

Fremgangsmåte

Sjokoladekakebunner med lakris:
Ha mykt, romtemperert smør i en bolle sammen med hvitt og brunt sukker. Pisk dette til en luftig smørkrem. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg.

Bland kokende vann med kaffepulver, lakrispulver, kakaopulver og vaniljeekstrakt. Avkjøl blandingen og rør den deretter inn i smørkremen. Rør inn rømmen. Sikt mel, bakepulver og natron. Vend dette inn i deigen og bland til den blir jevn og klumpfri.

Fordel deigen i to store, runde kakeformer (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek hver kakebunn på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 40 minutter. Sjekk med en kakenål at hver kakebunn er helt gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen. La kakene bli kalde før du løsner dem fra kakeformene.

Sjokoladekrem med lakris:
Til sjokoladekremen smeltes først kokesjokolade. Bland den deretter med mykt, romtemperert smør, melis og lakrispulver. Visp til kremen blir blank og luftig. La kremen stå kjølig til den får passe tykk smørekonsistens.

Montering:
Fordel sjokoladekremen mellom kakebunnen og rundt hele kaken. Pynt kaken med lakriskonfekt.

Tips

♥ Lakriskonfekt fås kjøpt i de fleste kiosker og store matbutikker. Jeg pleier å kjøpe med meg en GIGApose når jeg går igjennom tax free på reise.. 😉

♥ Lakrispulver fås kjøpt i velassorterte matbutikker og delikasseforretninger. Det finnes ulike typer.

♥ Merk at dette er en nokså stor og mektig sjokoladekake, som egner seg til festlige lag. Ønsker du å lage en mindre kake slik at du steker kakebunnene i fomer som er 20 cm i diameter, kan du halvere oppskriften.

♥ Kaken kan oppbevares i kjøleskapet i et par dager, men husk å pakke den godt inn i plast så den ikke blir tørr. Kaken bør stå i romtemperatur et par timer før servering, så sjokoladekremen blir myk. Kaken kan også fryses, enten bare

kakebunnene hvis du lager dem i forkant, eller ferdig fylt kake med sjokoladekrem.

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

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