Sjokoladekake med salt karamell



Ingredienser

Sjokoladekakebunner:
♥ 200 g smør
♥ 100 g brunt sukker
♥ 200 g hvitt sukker
♥ 3 egg
♥ 1,5 dl kakaopulver
♥ 1,5 dl melk
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 dl rømme
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts natron
♥ 150 g hvetemel

Sjokoladekrem:
♥ 300 g smør
♥ 400 g kokesjokolade
♥ 100 g melis

Salt karamell:
♥ 300 g sukker
♥ 3 ss vann
♥ 3 dl kremfløte
♥ 125 g smør
♥ 0,5 ts maldonsalt

Fremgangsmåte

Det kan lønne seg å forberede både sjokoladekremen og karamellen dagen i forveien:

Sjokoladekrem:
Til sjokoladekremen smeltes først smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett opphakket kokesjokolade og melis. La sjokoladen smelte helt i det varme smøret og rør blandingen jevn. La sjokoladekremen stå i romtemperatur over natten, slik at den blir tykkere og får bra smørekonsistens.

Salt karamell:
Til karamellen has først sukker og vann i en tykkbunnet kjele. La blandingen koke uten noen som helst form røring. Du vil se at blandingen først tørker inn ettersom vannet fordamper, og at sukkeret deretter sakte smelter og blir flytende og lysebrunt (prosessen tar ca. 10-15 minutter). Først da tilsettes smøret, som er oppdelt i terninger, og du kan rører rundt i karamellen slik at smøret smelter. Ta kjelen av platen. Kok opp kremfløten i en annen kjele og hell den varme fløten litt og litt i kjelen med karamellen. Karamellen vil da bruse opp, så ikke hell i for mye fløte av gangen. Rør godt og la karamellen småkoke i ca 5 minutter under stadig omrøring. Bland i en liten klype havsalt. Ta kjelen av platen og la karamellen avkjøles til dagen etter.

Sjokoladekakebunner:
Til sjokoladekakebunnene piskes først mykt smør sammen med brunt og hvitt sukker. Tilsett eggene og pisk videre til du får en luftig smørkrem. Sikt kakaopulveret og vend dette inn i smørkremen sammen med melk, vanilje og rømme. Sikt hvetemel, bakepulver og natron, og bland dette inn i deigen til slutt.

Fordel deigen i 3 små, runde former (20 cm i diameter). Hvis du ikke har 3 like store former, går det fint å steke en kakebunn av gangen.
Stek kakene på rist midt i ovnen ved 180°C i 25-30 minutter. Avkjøl kakebunnene.

Montering:
Legg den nederste kakebunnen på et fat og fordel over ca. en fjerdedel av sjokoladekremen. Ringle over noen skjeer flytende karamell. Legg på den andre kakebunnen og dekke også den først med samme mengde sjokoladekrem og deretter ringle over karamell. Legg på den tredje kakebunnen. Dekk hele kaken med resten av sjokoladekremen. Ringe over karamell til pynt. Server resten av karamellen som tilbehør ved servering av kaken.

Tips

♥ Som nevnt ovenfor, er det en fordel å starte både med sjokoladekremen og karamellen dagen før, og det er ikke noe i veien for å lage dette to dager før servering heller. Sjokoladekremen og karamellen blir for hard til å smøres utover hvis de står i kjøleskapet, så dette bør oppbevares i romtemperatur.

♥ Også den ferdigfylte kaken kan fint lages dagen før servering. Oppbevar kaken i så fall i kjøleskapet over natten og godt innpakket i plast så den ikke blir tørr.

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

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