Sjokoladekake med bringebær

Ingredienser



Kakebunner:
♥ 4,5 dl melk
♥ 300 g Freia Dronningsjokolade
♥ 200 g smør
♥ 5 dl sukker
♥ 3 egg
♥ 1,5 ts natron
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 7 dl hvetemel

Sjokoladekrem:
♥ 300 g smør
♥ 500 g melis
♥ 200 g Freia Dronningsjokolade
♥ 2 ts vaniljesukker

Fyll:
♥ 400 g bringebærsyltetøy med høyt bærinnhold

Glasur:
♥ 100 g Freia Dronningsjokolade
♥ 1 ts delfiafett

Pynt:
♥ 300 g friske bringebær
♥ 50 g Freia Dronningsjokolade

Fremgangsmåte

Sjokoladekakebunner:
Varm opp melken i kjele. Del sjokoladen opp i biter. Ha sjokoladen i kjelen. La bitene smelte i den varme melken og rør blandingen jevn. Avkjøl sjokolademelken.

Pisk romtemperert smør og sukker sammen. Skill eggene og ha eggeplommene i smørkremen. Fortsett å piske så smørkremen blir skikkelig lys og luftig. Bland natron, bakepulver og hvetemel godt sammen. Ha så melblandingen i smørkremen vekselsvis med sjokolademelken. Rør deigen klumpfri. Pisk eggehvitene til stivt skum og vend inn i deigen til slutt.

Fordel deigen i 4 runde former (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen (se tips). Stek kakebunnene midt i ovnen ved 180°C i 25-30 minutter, til de er gjennomstekte. Ta kakene ut av formene og avkjøl dem på rist til de er kalde.

Sjokoladekrem:
Til sjokoladekremen smeltes først 50 g av smøret. Tilsett oppdelt sjokolade og smelt sjokoladen sammen med smøret (dette gjøres på platen eller raskt i mikroen). Rør blandingen glatt.

Pisk resten av det romtempererte smøret luftig. Tilsett den smeltede sjokoladen, melis og vaniljesukker og pisk sjokoladekremen myk og luftig.

Montering:
Start med å legge den nederste kakebunnen på et fat. Dekk med bringebærsyltetøy og deretter et lag sjokoladekrem. Legg på den andre kakebunnen og dekk også denne med bringebærsyltetøy og sjokoladekrem. Legg på den tredje kakebunnen og ha over resten av bringebærsyltetøyet og et lag sjokoladekrem. Legg på den fjerde og siste kakebunnen. Fordel et lag sjokoladekrem på toppen og sprøyt resten av sjokoladekremen i små topper langsmed kanten av kaken.

Pynting:
Pynt kaken med friske bringebær på toppen. Dander resten av bringebærene rundt kaken på fatet. Legg også noen biter sjokolade sammen med bringebærene på fatet.

Glasur:
Til sjokoladeglasuren smeltes sjokoladen sammen med litt delfiafett. Avkjøl sjokoladen litt og ringle den deretter over toppen av kaken og la den gjerne renne litt nedover sidene på kaken.

Tips

♥ Kakebunnene blir veldig saftige og myke, så de kan være vanskelige å skjære opp. Derfor foretrekker jeg å steke kakebunnene hver for seg. Det går ganske raskt siden du får fint plass til 2 former i ovnen av gangen. Hvis du ikke har 4 runde kakeformer som er 20 cm i diameter, går det fint å steke en kake av gangen.

♥ Prøv å få kakebunnene omtrent like høye. Dette får du til ved å veie opp deigen i 4 like store deler.

♥ Kakebunnene kan fint lages dagen i forveien, men husk å pakke dem godt inn i plast, så de ikke blir tørre.

♥ For å få god smak på kaken, er det som sagt viktig at du bruker riktig god Freia Dronningsjokolade og bringebærsyltetøy med mye bær og ikke så mye sukker. Jeg liker best den type bringebærsyltetøy som er kjølevare i butikkene. Du kan også bruke hjemmelaget bringebærsyltetøy så lenge det ikke er altfor rennende.

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

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