Sjokoladekake med lys sjokoladekrem og bær



Ingredienser

Sjokoladekakebunner:
♥ 250 g smør
♥ 4 egg
♥ 500 g sukker
♥ 6 ss kakao
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 3 ts natron
♥ 450 g hvetemel
♥ 6 dl kefir

Sjokoladekrem:
♥ 200 g smør
♥ 500 g melis
♥ 2 ss kakao
♥ 2 ss kaffe
♥ 2 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ 200 g bringebær
♥ 200 g jordbær
♥ 100 g blåbær
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Sjokoladekakebunner:
Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen de tørre

ingrediensene. Ha eggedosisen i en stor bakebolle. Bland i smeltet smør. Ha så det tørre og kefir vekselsvis i eggedosisen. Rør forsiktig til du har en jevn og klumpfri deig.

Fordel deigen i 2 runde former (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 30-40 minutter.

Sjokoladekrem:
Til sjokoladekremen piskes mykt smør og melis til smørkrem. Pisk inn kakao, kaffe og vaniljesukker.

Montering:
Smør halvparten av sjokoladekremen mellom kakebunnene og resten av sjokoladekremen rundt hele kaken.
Pynt med friske bær og sikt over melis rett før servering.

Tips

♥ Prøv å få kakebunnen noenlunde like tykke. Det får du til ved å veie deigen i formene.

♥ Det går fint å lage sjokoladekakebunnene klare dagen i forveien. Bare husk å pakke dem godt inn i plast over natten så de ikke blir tørre. Jeg pleier å la kakebunnene bli i formen og har dobbelt sett med plastposer rundt formen til dagen etter.

♥ Kaken bør serveres samme dag den pyntes slik at bærene ser helt ferske og fine ut! Melisdrysset smelter litt oppå bærene, så dryss melis over bærene rett før servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-lys-sjokoladekrem-og-baer