Sjokoladekake med karamell og mascarponekrem



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 4 egg
♥ 350 g sukker
♥ 200 g smør
♥ 3 ss kakao
♥ 200 g hvetemel
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 ts bakepulver

Karamell:
♥ 300 g sukker
♥ 3 ss glukose
♥ 6 ss vann
♥ 85 g usaltet smør
♥ 7 ss kremfløte
♥ 1 ts maldonsalt

Mascarponekrem:
♥ 750 g mascarpone
♥ 150 g melis
♥ 3 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ 40 g mandelflak

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og tilsett kakaopulveret. Rør til kakaoen har løst seg opp og vend blandingen i eggedosisen. Sikt i de tørre ingrediensene og bland deigen forsiktig sammen.

Hell deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175 °C i ca. 30 minutter. Avkjøl kaken i formen, før du tar den ut av formen og deler den i to bunner.

Karamell:
Til karamellen has sukker, glukose og vann i en kjele. Kok opp blandingen og la den småkoke under omrøring til den når 113°C. Ta kjelen av platen og tilsett smøret. Rør til smøret har smeltet og tilsett deretter kremfløten og saltet. Avkjøl karamellen i kjøleskapet til den har passe tykk konsistens.

Mascarponekrem:
Til mascarponekremen piskes mascarponeosten sammen med melis og vaniljesukker.

Montering:
Legg den nederste kakebunnen på et fat. Smør over halvparten av mascarponekremen og ringle over litt av karamellen.

Legg på den andre kakebunnen. Smør resten av mascarponekremen jevnt over hele kaken og hell over resten av karamellen.

Pynt med mandelflak.

Tips

♥ Det går fint å lage kakebunnen dagen i forveien. Pakk den inn i plast så den ikke blir tørr. Ønsker du å lage karamellen dagen i forkant, går det også fint. Hvis du synes den blir for stiv av å stå i kjøleskapet over natten, kan du la karamellen stå i romtemperatur igjen i noen timer (eller varme den litt i mikroen), så vil karamellen mykne igjen.

♥ Du trenger ikke å bruke all karamellen oppå kaken, tilpass mengden alt etter hva du synes blir fint. Karamell du får til overs kan du ha i en liten skål og servere ved siden av. En klatt vaniljeis er nydelig til denne kaken, og da er det også fint å ha noe

ekstra karamell til å ha over isen.

♥ Vær forberedt på at dette kan bli en litt klissete kake, men det er også veldig deilig! 😃

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

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