Death by Chocolate



Ingredienser

Sjokoladekakebunner:
♥ 150 g smør
♥ 300 g kokesjokolade
♥ 3 dl sukker
♥ 6 egg
♥ 1 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Sjokoladesmørkrem:
♥ 200 g smør
♥ 400 g kokesjokolade
♥ 2 ss melis
♥ 3 ss konjakk

Bringebærfyll:
♥ 4 ss bringebærsyltetøy
♥ 1 ss konjakk

Sjokoladefløtekrem:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 500 g kokesjokolade

Pynt:
♥ sjokoladestrøssel og/eller -dekor

Fremgangsmåte

Start dagen i forveien med å forberede sjokoladefløtekremen:
Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn. Sett kjelen med sjokoladefløten i kjøleskapet til dagen etter.

Sjokoladekakebunner:
Til kakebunnene smeltes først 50 gram av smøret sammen med sjokoladen. Pisk resten av smøret sammen med sukkeret. Skill eggene og pisk eggeplommene inn i smørkremen. Rør inn den smeltede sjokoladen og deretter mel og bakepulver. Pisk eggehvitene stive og vend dem inn i deigen til slutt.

Fordel deigen i 3 runde former (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakene midt i ovnen ved 175 °C i 20-25 minutter. Kakebunnene skal falle litt sammen etter steking og bli kompakte og saftige. Avkjøl kakene før de tas ut av formene. Skjær eventuelt av toppen av kakene slik at de blir helt jevne.

Sjokoladesmørkrem:
Til sjokoladesmørkremen smeltes smøret i en kjele. Tilsett oppdelt kokesjokolade og la sjokoladen smelte i det varme smøret. Rør inn melis og konjakk. La kremen stå kjølig til den tykner og får passe smørekonsistens.

Bringebærfyll:
Varm bringebærsyltetøyet og bland med konjakk.

Montering av kaken:
Legg den nederste kakebunnen på et fat. Smør over halvparten av sjokoladesmørkremen. Smør deretter over halvparten av bringebærfyllet i et tynt lag. Legg på den andre bunnen og gjenta med resten av sjokoladesmørkremen og deretter resten av bringebærfyllet. Legg på den tredje kakebunnen.

Ta kjelen med sjokoladefløten ut av kjøleskapet og pisk den raskt opp med en elektrisk håndmikser til en luftig sjokoladekrem. Bre sjokoladekremen jevnt over hele kaken og sprøyt resten av kremen ut på toppen av kaken.

Pynt med sjokoladestrøssel og/eller sjokoladedekor.

Tips

♥ Jeg foretrekker å fjerne bringebærfrøene fra syltetøyet ved å presse syltetøyet gjennom en sil og deretter måle opp 4 ss syltetøy som da er uten frø. Vil du gjøre det samme, trenger du omtrent dobbelt så mye syltetøy som angitt i denne oppskriften. Bruk helst bringebærsyltetøy med høyt bærinnhold og god kvalitet.

♥ Det er litt konjakk i fyllet. Det er så lite, så det gir bare bittelitt smak. Du kan fint bytte ut konjakken med kaffe eller melk.

♥ Det meste til denne kaken kan lages klart dagen i forveien. Husk å pakke kakebunnene godt inn i plast så de ikke blir tørre. Jeg foretrekker å fylle ferdig kaken kvelden før, og så piske opp og pynte med sjokoladefløtekrem på serveringdagen.

♥ Kaken oppbevares kjølig, men la den gjerne stå i romtemperatur en stund før servering. Kaken kan fryses, men sjokoladefløtekremen rundt kaken smaker aller best når den er helt fersk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/death-chocolate