Sjokoladekake med sjokolade-kremostfrosting



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 300 g smør
♥ 300 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
♥ 7 egg
♥ 250 g sukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 175 g hvetemel

Sjokolade-kremostfrosting:
♥ 5 ss sterk kaffe
♥ 300 g smør
♥ 350 g kokesjokolade
♥ 250 g kremost (se tips)
♥ 250 g melis
♥ 30 g kakao

Pynt:
♥ sjokoladekuler eller annen sjokoladepynt

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Smelt smøret. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt, mørk sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker til tykk og lys eggedosis. Vend inn sjokoladesmøret. Sikt mel og bakepulver og vend dette inn i deigen.

Hell deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 50 minutter (sjekk at kaken er helt gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen). La kaken avkjøles i formen til den er helt kald (se tips).

Sjokolade-kremostfrosting:
Smelt smøret sammen med kaffen. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i det varme kaffesmøret og rør blandingen jevn. Avkjøl blandingen til den er kald, men forsatt flytende (se tips).

Pisk kremost og kakao luftig. Tilsett det avkjølte sjokoladesmøret sammen med melisen og pisk videre til du får en skikkelig luftig og myk sjokoladekrem.

Montering:
Del kakebunnen i to bunner. Fordel halvparten av sjokoladekremen mellom kakebunnene og resten av sjokoladekremen rundt hele kaken. Pynt kaken med sjokoladekuler eller annen sjokoladepynt.

Tips

♥ Kakebunnen bør avkjøles helt før du tar den ut av formen og deler den i to bunner. Da blir den lettere å dele og smuldrer mindre. Jeg liker å steke kakebunnen kvelden før jeg fyller kaken, og pakker den da godt inn i plast og oppbevarer den i kjøleskapet over natten.

♥ Når du lager sjokoladekremen, er det viktig at sjokoladesmøret avkjøles helt. Dette for å unngå at ostekremen smelter. Sett den ferdigpiskede sjokoladekremen i kjøleskapet en liten stund hvis du synes at den er for bløt i konsistensen.

♥ Merk at jeg i denne sjokoladekremen har brukt vanlig kremost naturell (ikke lettvariant). For en lettere variant, se Fristende sjokoladekake med lett kremost.

♥ Sjokoladekaken kan fryses, både med og uten sjokoladekremen.

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

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

kremostfrosting