Klassisk sjokoladekake med kakao



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 4 egg
♥ 350 g sukker
♥ 200 g smør
♥ 80 g kakaopulver (se tips)
♥ 200 g hvetemel
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1,5 dl crème fraîche

Dynking:
♥ 0,5 dl melk

Sjokoladekrem:
♥ 350 g smør
♥ 80 g kakaopulver (se tips)
♥ 500 g melis
♥ 2 ss vaniljesukker
♥ 2-3 ss melk

Pynt:
♥ kakestrøssel (se tips)

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland i kakaopulveret. Rør så

kakaoen løser seg opp. Hell det varme sjokoladesmøret i eggedosisen og bland godt sammen. Sikt mel sammen med vaniljesukker og bakepulver. Bland dette inn i deigen sammen med crème fraîche og rør til du får en klumpfri kakedeig.

Hell kakedeigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 40 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen, men det er også viktig at du ikke steker kaken for lenge så den ikke blir tørr).

Avkjøl kaken til den er helt kald. Ta den deretter ut av formen og del den i to bunner. Dynk bunnen med litt melk (eller kaffe hvis du foretrekker det).

Sjokoladekrem:
Pisk opp mykt, romtemperert smør i ca. 5 minutter så det blir luftig.

Sikt i kakaopulveret og pisk dette inn i smøret. Tilsett melis, vaniljesukker og melk og pisk videre i ca. 5 minutter til. Det er viktig å piske så lenge for at sjokoladekremen skal bli skikkelig lett og luftig. Tilpass mengden melk, start med lite og øk gradvis med litt mer, så du får en passe tykk sjokoladekrem.

Fordel halvparten av sjokoladekremen mellom kakebunnene og resten rundt hele kaken.

Pynt med kakestrøssel.

Tips

♥ Til denne kaken har jeg brukt den nye bakekakaoen fra Dr.Oetker, som kommer i denne praktiske boksen. Bakekakaoen fra Dr.Oetker fås blant annet kjøpt i matbutikkene til Mega, Coop Extra og OBS.

♥ Det er mye kakaopulver i denne kaken og i kremen. Du kan redusere mengden kakaopulver i kremen dersom du ønsker en mildere kakaosmak.

♥ Kakestrøsselet jeg har brukt oppå kaken i svart og gull er også fra Dr.Oetker.

♥ Kaken smaker aller best samme dag den er laget. Hvis du vil oppbevare den lenger, er det viktig at du pakker den godt inn i plast slik at den holder seg saftig og fin. Oppbevar kaken gjerne i kjøleskapet, men la den helst stå i romtemperatur et

par timer før servering slik at sjokoladekremen blir helt myk.

♥ Sjokoladekaken er fin å fryse!

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

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