Poke Cake med karamell



Ingredienser

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

Karamell:
♥ 300 g sukker
♥ 3 ss vann
♥ 125 g smør
♥ 3 dl kremfløte

Pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 dl sjokoladestrøssel og/eller karamellstrøssel

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 smurt, ildfast form. Jeg bruker en avlang form som er ca 20x25 cm, altså noe mindre enn en liten langpanne. Det går også greit å bruke vanlig, liten langpanne, men da blir kaken litt lavere og steketiden kan reduseres noe.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 40-50 minutter, avhengig av hvor stor form du bruker. Sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen. Avkjøl kaken og sjekk at den løsner greit fra formen.

Lag karamellen mens kaken steker:
Ha sukker og vann i en middels stor kjele. La blandingen koke uten noen som helst form røring. Du vil se at blandingen først tørker inn ettersom vannet fordamper, og at sukkeret deretter sakte smelter og blir flytende og lysebrunt (prosessen tar ca. 10-15 minutter). Først da tilsettes smøret, som er oppdelt i terninger, og du kan rører rundt i karamellen slik at smøret smelter. Ta kjelen av platen.

Kok opp kremfløten i en annen kjele og hell den varme fløten litt og litt i kjelen med karamellen. Karamellen vil da bruse opp, så ikke hell i for mye fløte av gangen.

Rør godt og la karamellen småkoke i ca 5 minutter under stadig omrøring.

Fyll og pynt av kaken:
Lag store, dype hull i den stekte sjokoladekaken. Jeg bruker skaftet på en tresleiv til dette.

Hell den varme karamellen over kaken. Sett kaken i kjøleskapet i 1 time og la karamellen trekke godt inn i kaken.

Pisk kremfløten til krem og fordel over den kalde kaken. Dryss over sjokoladestrøssel og gjerne også karamellstrøssel på toppen av kaken.

Tips

♥ Kaken kan gjerne stå og trekke med karamellsaus i kjøleskapet over natten (pakk da kaken inn i plast så den ikke blir tørr). Kaken bør spises samme dag som den dekkes med pisket krem.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/poke-cake-med-karamell