Sjokoladekake Nemesis med bjørnebærcoulis



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 4 egg
♥ 200 g sukker
♥ 1 dl vann
♥ 200 g smør
♥ 250 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)

Bjørnebærpynt:
♥ 150 g bjørnebær (friske)

Bjørnebærcoulis:
♥ 300 g bjørnebær (frosne)
♥ 3 ss melis

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Pisk eggene og 75 g av sukkeret til skikkelig tykk eggedosis (dette tar 10 minutter med elektrisk mikser).

Ha imens resten av sukkeret (125 g) og 1 dl vann i en kjele. La dette småkoke i ca 5 minutter til en sukkerlake. Pisk den varme sukkerlaken i en tynn stråle inn i eggedosisen.

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet og bland dette deretter inn i eggedosisen.

Ha deigen i en liten rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Sett kaken i en langpanne midt i ovnen som er varmet opp til 180°C. Fyll opp langpannen med varmt vann. Stek kaken slik i vannbadet ved 180°C i 50 minutter. Kaken skal være fast på overflaten, men bløt inni.

Ta kaken ut av ovnen og la den stå i formen i kjøleskapet over natten. Den vil da stivne i konsistensen. Dagen etter løsnes kaken forsiktig fra formen og settes på et fat. Pynt kaken med friske bjørnebær.

Bjørnebærcoulis:
Tin de frosne bjørnebærene og varm dem opp med melisen. Mos blandingen med en stavmikser.

Press blandingen gjennom en sikt slik at frøene fra bærene fjernes.

Server bjørnebærsausen (og gjerne også litt vaniljeis) som tilbehør til sjokoladekaken.

Tips

♥ Ikke la deg skremme av at kaken skal stekes i vannbad. Det er ikke mer komplisert enn at du setter kaken i en langpanne og heller oppi kokende vann - så høyt opp som mulig for at kaken skal bli jevnt stekt. Det kan lønne seg å helle en del vann i langpannen etter at den er satt inn i ovnen, så slipper du at det skvulper over med vann når du skal sette langpannen i ovnen.

♥ Det er veldig viktig at den stekte kaken får stå i formen i minst noen timer i kjøleskapet. Da stivner den til i konsistensen og blir lettere å ta ut av formen. Jeg lar alltid kaken stå i formen i kjøleskapet over natten. Merk at det uansett blir litt klissete å ta kaken ut av formen. Vil du unngå for mye søl, kan du bare løsne kakeringen fra kaken og servere kaken oppå bunnen av formen. Skjær kakestykker med en stor kniv dyppet i varmt vann.

♥ Kaken holder seg kjempegod i flere dager i kjøleskapet. Den er også fin å fryse.

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

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