Sjokoladekake med sjokoladepudding og jordbær



Ingredienser

Sjokoladekake uten hvetemel:
♥ 100 g smør
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 6 egg
♥ 2,5 dl sukker

Fyll og pynt:
♥ 1 liter sjokoladepudding
♥ 3 dl kremfløte
♥ 300 g jordbær

Fremgangsmåte

Sjokoladekaken:
Smelt smøret i en kjele. Tilsett oppdelt kokesjokolade og la sjokoladen smelte i det varme smøret. Rør blandingen jevn.

Skill eggene. Pisk eggeplommene lyse sammen med 1 dl av sukkeret. Rør sjokoladeblandingen inn i eggeblandingen.

Pisk eggehvitene stive. Tilsett resterende 1,5 dl sukker og pisk videre til en myk marengs. Vend marengsen inn i deigen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter. Kaken vil blåse seg mye opp under stekingen, men synker deretter sammen i midten ved avkjøling.

La kaken bli helt kald i formen, gjerne i kjøleskapet over natten. Kaken skal bli helt fast og stiv før du tar den ut av kakeformen.

Fyll og pynt:
Sett kaken på et fat. Fordel over sjokoladepuddingen i store klatter. Mesteparten av sjokoladepuddingen vil da legge seg i gropen i midten av kaken.

Pisk kremfløten til krem og fordel kremen jevnt over sjokoladepuddingen.

Pynt med friske jordbær.

Tips

♥ Siden sjokoladekaken lages uten hvetemel, er det viktig at du følger fremgangsmåten som beskrevet. Dette er nødvendig for at kakene skal få den rette konsistensen.

♥ Som nevnt, må kaken bli helt kald i formen før den løsnes fra formen og flyttes på et kakefat. Jeg lar alltid kaken stå i kjøleskapet over natten før jeg tar den ut av formen, så er jeg sikker på at den er fast nok i konsistensen og ikke går i stykker.

♥ Ferdig sjokoladepudding fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. Når du legger ferdigkjøpt sjokoladepudding på kaken i klatter, vil puddingen gli litt fra hverandre når du begynner å skjære i kaken. Det er helt normalt og slik det må bli.

♥ Kaken bør serveres samme dag den er fylt og pyntet med krem og jordbær.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-sjokoladepudding-og-jordbaer