Sjokoladekake til påske



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 125 g smør
♥ 150 g kokesjokolade
♥ 5 egg
♥ 225 g sukker
♥ 125 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 dl vann

Sjokoladekrem:
♥ 150 g smør
♥ 50 g kakaopulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 300 g melis
♥ 1,5 dl kremfløte

Pynt:
♥ påskeegg og annen påskesnop

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Smelt smøret i en kjele. Tilsett oppdelt sjokolade og la sjokoladen smelte i det varme smøret på svak varme. Rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland inn sjokoladesmøret. Sikt mel og bakepulver og vend dette inn i deigen sammen med vannet. Rør forsiktig til deigen blir jevn og

klumpfri.

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i 40 - 45 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen). La kaken avkjøles i formen til den er helt kald (se tips).

Sjokoladekrem:
Pisk mykt, romtemperert smør sammen med kakaopulver og vaniljeekstrakt. Tilsett melis mens du fortsetter å piske på lav hastighet, og spe innimellom med kremfløten (se tips).

Pisk videre i noen sekunder til du får en luftig sjokoladekrem.

Pynt:
Ta kaken ut av formen og sett den på et kakefat.

Fordel sjokoladekremen over kaken

Pynt med påskeegg, påskemarsipan og annen påskesnop etter ønske.

Tips

♥ Denne kakebunnen har en tendens til å synke litt sammen i midten ved avkjøling selv om den er gjennomstekt, så ikke bli overrasket hvis det skjer deg. Det er normalt og du har ikke gjort noe galt. Fasongen kan repareres med sjokoladekremen.

♥ Tilpass konsistensen på sjokoladekremen. Hvis du synes kremen er for fast, kan du spe med et par spiseskjeer ekstra kremfløte, melk eller varmt vann eller kaffe. For å få kremen utover kaken, hjelper det å bruke en smørekniv som du dypper ofte i varmt vann.

♥ Denne kaken er såpass myk og saftig at den ikke trengs å deles og fylles med sjokoladekrem i midten. Det holder å ha kremen rundt kaken. Sjokoladekaken er som nevnt også god uten sjokoladekrem.

♥ Kaken holder seg myk i flere dager om den pakkes godt inn i plast. Den er også fin å fryse, både med og uten sjokoladekrem.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-til-paske