Sjokoladekake i langpanne med kaffe

Ingredienser

Sjokoladekake med kaffe:
♥ 4 dl kokende vann
♥ 4 ts kaffepulver (se tips)
♥ 400 g smør
♥ 150 g kokesjokolade
♥ 50 g kakaopulver
♥ 4 egg
♥ 600 g sukker
♥ 2 ts vaniljeekstrakt eller -pasta
♥ 3 dl seterrømme eller crème fraîche
♥ 2 ts natron
♥ 600 g hvetemel

Sjokoladekrem med kaffe:
♥ 250 g smør
♥ 50 g kokesjokolade
♥ 2 ss kakaopulver
♥ 4 ts vaniljesukker
♥ 500 g melis
♥ 0,5 dl sterk, avkjølt kaffe

Pynt:
♥ sjokoladepynt etter ønske

Fremgangsmåte

Sjokoladekake med kaffe:
Finn frem en middels stor kjele. Ha kokende vann og kaffepulver i kjelen og rør til kaffepulveret løser seg opp. Ha smør, kokesjokolade oppdelt i biter og kakaopulveret i kjelen. Varm opp på middels varme til smør og sjokolade smelter. Rør blandingen jevn og ta kjelen av platen.

Ha egg, sukker og vaniljeekstrakt (eller vaniljepasta) i en stor bakebolle. Pisk blandingen til eggedosis. Tilsett seterrømme (eller crème fraîche) og natron og pisk blandingen jevn. Ha så i sjokoladesmøret og deretter hvetemelet og bland raskt sammen til en klumpfri deig (se tips).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 25 minutter (sjekk med en kakenål at kaken er helt gjennomstekt før du tar den ut av ovnen). La kaken bli kald i langpannen før du hvelver den ut og fjerner bakepapiret.

Sjokoladekrem med kaffe:
Smelt 100 g av smøret i en liten kjele. Tilsett kokesjokolade oppdelt i biter. La sjokoladen smelte i smøret og rør blandingen jevn. Ta kjelen av platen.

Ha resterende 150 g smør i en bakebolle (smøret må være romtemperert og mykt). Tilsett kakaopulver og vaniljesukker og pisk dette inn i smøret. Tilsett så det avkjølte sjokoladesmøret og pisk dette godt inn i kremen.

Ha så melis i bakebollen, og pisk melisen inn i smørkremen, litt og litt om gangen. Spe med sterk, kald kaffe til du ser at sjokoladekremen har passe smørekonsistens (se tips).

Pynt:
Fordel den deilige sjokoladekremen over kaken i et tykt, jevnt lag.

Del kaken i firkanter og pynt kakestykkene med sjokoladepynt etter ønske.

Tips

♥ Med kaffepulver mener jeg her frysetørket (instant) kaffepulver, f eks Nescafe.

♥ Ikke rør mer enn nødvendig i kakedeigen etter at du har tilsatt hvetemelet. Dette for å sikre at kaken blir myk og luftig, og ikke kompakt.

♥ Dersom du synes at sjokoladekremen er for bløt, hjelper det å ha den en stund i kjøleskapet før du smører den over kaken.

♥ Kakestykkene holder seg myke i flere dager dersom de pakkes inn i plast og oppbevares kjølig. De er også fine å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-i-langpanne-med-kaffe