Sjokoladekake (stekt i airfryer)



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 250 g sukker
♥ 100 g hvetemel
♥ 50 g kakaopulver
♥ 1 ts bakepulver
♥ 0,5 ts natron
♥ 2 egg
♥ 1 dl surmelk
♥ 1 dl olje (se tips)
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 dl varmt vann
♥ 100 g kokesjokolade

Sjokoladekrem:
♥ 150 g smør
♥ 250 g melis
♥ 2 ss kakaopulver
♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)
♥ 0,5 dl kremfløte

Pynt:
♥ kakestrøssel

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
I en bolle blandes sukker, mel, kakaopulver, bakepulver og natron.

I en annen bolle vispes eggene lett sammen med surmelk, olje og vaniljeekstrakt. Tilsett varmt vann og rør godt.

Ha så det våte i bollen med det tørre. Rør deigen raskt sammen med en ballongvisp (den skal bli nokså tynn i konsistensen).

Spray bunn og kanter på en liten, rund kakeform (20 cm i diameter) med formfett, og kle bunnen av formen med bakepapir. Hell kakerøren i formen.

Hakk kokesjokoladen og fordel sjokoladebitene på toppen av deigen. Rør litt med en gaffel, så noen av sjokoladebitene blander seg med deigen mens noen blir liggende oppå deigen.

Dekk over kakeformen med aluminiumsfolie. Bruk en kakepinne til å stikke noen små hull i aluminiumsfolien (se tips).

Steking i airfryer:
Forvarm airfryeren på 205°C i 5 minutter.

Sett kakeformen med aluminiumsfolien forsiktig ned i skuffen på airfryeren.

Stek kaken i airfryeren ved 160°C i 50 minutter. Åpne opp airfryeren og fjern forsiktig aluminiumsfolien. Stek kaken videre uten aluminiumsfolie over ved 160°C i 10 minutter til. Sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten.

La kaken hvile i skuffen i 10-15 minutter, slik at formen blir avkjølt før du forsiktig løfter opp kaken. La kaken bli helt kald før du tar den ut av formen, fjerner bakepapiret og setter den på et fat.

Sjokoladekrem og pynt:
Pisk mykt smør sammen med melis, kakaopulver og vanilje. Spe med kald kremfløte til du ser at sjokoladekremen får passe tykk konsistens.

Smør sjokoladekremen over hele kaken og pynt med kakestrøssel.

Tips

♥ Husk å bruke olje med nøytral smak, slik som for eksempel rapsolje eller solsikkeolje. Du bør ikke bruke soyaolje eller sterk olivenolje, som kan sette smak på kaken.

♥ Vaniljepasta gir nydelig vaniljesmak og fås kjøpt i de fleste matbutikker. Du kan i stedet bruke vaniljeekstrakt eller vanlig vaniljesukker.

♥ Aluminiumsfolien hindrer at kaken blir for mørk på toppen. Du må stikke små hull i folien for at varm luft som danner seg under folien skal kunne sive ut.

♥ Denne sjokoladekaken holder seg saftig og god i flere dager. Pakk den inn i plast og oppbevar den kjølig, men la den deretter gjerne stå i romtemperatur i 1 time før servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-stekt-i-airfryer