Chocolate Valentino Cake (Valentinokake)



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 450 g kokesjokolade (se tips)
♥ 5 egg
♥ 3 ss sukker

Pynt:
♥ 1 ss melis

Servering:
♥ vaniljeis
♥ bringebærsorbet
♥ friske bringebær

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Skru ned varmen på platen.

Del opp sjokoladen i mindre biter og ha bitene i kjelen. La sjokoladen smelte i det varme smøret. Rør blandingen jevn.

Skill eggene.

Pisk eggeplommene og sukker til blandingen blir lysegul, tykk og kremete.

Vend sjokoladesmøret inn i eggeblandingen, litt om gangen.

Pisk eggehvitene til stivt skum i en bolle for seg (se tips). Vend de stivpiskede eggehvitene forsiktig inn i sjokoladedeigen i 3 omganger. Rør for hånd, og ikke mer

enn nødvendig for at sjokoladedeigen skal bli jevnt blandet.

Hell deigen i en rundt form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 190°C i ca. 25 minutter (se tips). La kaken avkjøles i romtemperatur, og sett formen deretter i kjøleskapet til dagen etter.

Dagen etter løsnes kaken fra formen. Dra bakepapiret av fra undersiden og sett kaken på et passende fat. Sikt over melis til pynt.

Server kaken romtemperert, og gjerne med vaniljeis, bringebærsorbet og noen friske bringebær som tilbehør.

Tips

♥ Jeg liker å bruke vanlig kokesjokolade i denne kaken (type Freia Dronningsjokolade eller Freia Selskapssjokolade) og ikke mørk sjokolade med 70% kakaoinnhold. Siden det er mye sjokolade og ikke så mye sukker i denne deigen, kan kaken bli litt bitter på smak med for mørk sjokolade.

♥ Husk at du må ha ren bolle og ren visp når du skal piske eggehvitene, ellers vil de ikke bli til stivt skum uansett hvor lenge du pisker. Det er også viktig at du skiller eggene forsiktig slik at det ikke kommer noe eggeplomme i eggehvitene.

♥ Kaken vil fortsatt kjennes bløt og litt ustekt når den tas ut av ovnen. Det er også helt normalt at den synker litt sammen i midten ved avkjøling. La kaken stå i kjøleskapet over natten før du tar den ut av formen. Da vil kaken blir stivere og lett å få ut av formen uten at den går i stykker.

♥ Kaken har lang holdbarhet og kan oppbevares i kjøleskapet eller i romtemperatur, innpakket i plast. Den er også kjempefin å fryse. Kaken smaker best når den er romtemperert.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/chocolate-valentino-cake-valentinokake