Sjokoladekake i langpanne med bringebær



Ingredienser

♥ 400 g smør
♥ 150 g kakaopulver (se tips)
♥ 8 egg
♥ 600 g sukker
♥ 200 g hvetemel
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 100 g kokesjokolade

Sjokoladekrem:
♥ 500 g mascarpone (se tips)
♥ 100 g melis
♥ 3 dl kremfløte
♥ 400 g kokesjokolade

Pynt:
♥ 900 g friske bringebær
♥ sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett kakaopulveret. Rør til kakaopulveret har løst seg opp.

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Vend inn sjokoladesmøret.

Sikt hvetemel sammen med vaniljesukker og bakepulver. Bland dette inn og rør til deigen er jevn og klumpfri.

Hakk kokesjokoladen og vend inn til slutt.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 25 - 30 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen). La kaken avkjøles i formen til den er helt kald.

Sjokoladekrem:
Ha mascarpone, melis og kremfløte i en bolle og pisk dette sammen til du får en tykk krem.

Smelt kokesjokoladen (dette gjøres raskt i en skål i mikrobølgeovnen eller i en skål over vannbad). Avkjøl sjokoladen litt og pisk den deretter inn i kremen.

Pynting:

Hvelv sjokoladekaken ut av langpannen og dra av bakepapiret.

Smør sjokoladekremen over kaken i et tykt lag.

Legg på masse friske bringebær og dryss over sjokoladestrøssel.

Del kaken i firkanter før servering.

Tips

♥ Det er mye kakaopulver i denne oppskriften, som gir en nokså sterk sjokoladesmak på denne kaken. Dersom du ønsker mildere sjokoladesmak, kan du reduserer mengden kakaopulver til 100 g. Øk i så fall mengden hvetemel til 250 g.

♥ Det er riktig at det ikke skal være noe smør i denne sjokoladekremen. Kun mascarpone, melis, kremfløte og smeltet kokesjokolade. Mascarpone er en italiensk, kremete ferskost som fås kjøpt i de fleste matbutikkene.

♥ Dette er en stor kake som passer dersom du vil servere kake til mange. Som nevnt innledningsvis, er det bare å halvere denne oppskriften for å få den til passe til en liten langpanne (ca. 20 x 30 cm).

♥ Kaken kan fryses uten bær.

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

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