Café Stings sjokoladekake med lys sjokoladekrem



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 125 g smør
♥ 1 dl vann
♥ 3 ss kakao
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 4 egg
♥ 250 g sukker
♥ 150 g hvetemel
♥ 3 ts bakepulver

Melkesjokoladekrem:
♥ 4 egg
♥ 2 dl kremfløte
♥ 250 g sukker
♥ 200 g melkesjokolade
♥ 250 g smør
♥ 1 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ kakestrøssel
♥ marshmallows og annen valgfri kakepynt

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Smelt smøret i en kjele sammen med vann, kakao og vaniljesukker. Ta kjelen av platen. Skill eggene, ha eggeplommene i kjelen og pisk med elektrisk mikser. Bland

så i sukker, mel og bakepulver. Pisk eggehvitene for seg til hvitt skum og vend dette i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca. 45 minutter (sjekk at den er helt gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

Avkjøl kaken i formen før den tas ut og deles i 3 bunner (se tips).

Melkesjokoladekrem:
Til sjokoladekremen has kremfløte, egg og sukker i en kjele. Gi blandingen et oppkok under omrøring. La blandingen småkoke mens du visper for hånd, helt til du ser at den begynner å tykne. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt melkesjokolade, smør og vaniljesukker. La alt smelte og rør kremen glatt. Sett kjelen med kremen i kjøleskapet over natten (se tips).

Dagen etter vil sjokoladekremen ha blitt nokså tykk i konsistensen. Du kan eventuelt piske den opp litt med elektrisk håndtmikser så den blir enda tykkere og luftigere hvis du synes at det trengs.

Fyll og pynt kaken med sjokoladekremen. Dryss over kakestrøssel og pynt kaken etter ønske.

Tips

♥ Som du ser av oppskriften, bør sjokoladekremen lages kvelden i forveien slik at den får stått i kjøleskapet over natten. Da blir den tykkere i konsistensen slik at den får passe smørekonsistens. Hvis du synes den er for flytende også etter en natt i kjøleskapet, hjelper det å piske den opp med elektrisk håndmikser.

♥ Det kan også være lurt å lage kakebunnen kvelden i forveien, pakke den i plast og la den stå i kjøleskapet over natten. Kakebunnen er nemlig mye lettere å dele i 3 tynne kakebunner når den er skikkelig kald.

♥ Det finnes mye gøyal kakepynt å få kjøpt til ulike anledninger. Det jeg har brukt på denne kaken kjøpte jeg i butikken Normal for en god stund siden. Der fant jeg også deilige marshmallows med sjokoladetrekk.

♥ Kaken holder seg god i et par dager hvis den oppbevares i kjøleskapet, men dekk over kaken med plast så den ikke blir tørr. Kaken kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cafe-stings-sjokoladekake-med-lys-sjokoladekrem