Sjokoladekake med sjokoladekrem og bær



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 225 g smør
♥ 3 ss kakao
♥ 4 egg
♥ 3,5 dl sukker
♥ 1,5 dl helmelk
♥ 1,5 dl kefir (se tips)
♥ 6,5 dl hvetemel
♥ 3 ts bakepulver
♥ 3 ts vaniljesukker

Sjokoladekrem:
♥ 300 g smør
♥ 4 ss kakao
♥ 4 ts vaniljesukker
♥ 900 g melis
♥ 8 ss kald, sterk kaffe

Pynt:
♥ 100 g bjørnebær
♥ 100 g bringebær
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Smelt smøret. Ta kjelen av platen og tilsett kakaopulveret. Rør så kakaopulveret

løser seg opp i det varme smøret.

Pisk egg og sukker til tykke eggedosis. Bland inn sjokoladesmøret. Sikt hvetemel sammen med bakepulver og vaniljesukker. Vend det tørre inn i eggedosisen vekselsvis med melk og kefir. Bland forsiktig til deigen er jevn og klumpfri (se tips).

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 170°C i 40 - 45 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. Del kaken i 3 bunner (se tips).

Sjokoladekrem:
Pisk romtemperert smør sammen med de øvrige ingrediensene til du får en tykk, luftig sjokoladekrem. Tilsett kaffen litt og litt, og tilpass konsistensen på kremen (se tips).

Montering:
Legg kakebunnene sammen med sjokoladekrem mellom lagene.

Fordel resten av sjokoladekremen rundt hele kaken. Sprøyt gjerne noe av sjokoladekremen i topper oppå kaken.

Pynt med friske bjørnebær og bringebær og sikt over melis til slutt.

Tips

♥ Det er det samme om du bruker kefir eller kulturmelk i kakerøren.

♥ Ikke rør mer enn nødvendig i kakedeigen etter at du har tilsatt hvetemelet. Dette for å bevare luften i deigen så du unngår kompakt kakebunn. Dersom du bruker elektrisk mikser, bør det bare gå et par sekunder etter at du har tilsatt melet, til du ser at deigen er blandet. Jeg bruker helst ballongvisp og rører for hånd.

♥ Kaken er lettere å dele i 3 kakebunner dersom den er helt kald. La kaken gjerne stå innpakket i plast i kjøleskapet i noen timer eller over natten.

♥ Når du lager sjokoladekremen, er det lurt å tilsette kaffe litt og litt, og sjekk konsistensen på kremen underveis. Dersom du synes den er litt for bløt, kan det hjelpe å la kremen stå i kjøleskapet en stund før du fyller kaken.

♥ Bruk friske bær som pynt på kaken. Bær som har vært frosne avgir saft når de tiner og blir ikke like fine på kaken.

♥ Sjokoladekaken kan fryses med og uten sjokoladekrem. Den bør pyntes med bær samme dag som den skal serveres.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-sjokoladekrem-og-baer