Bløtkake med kaffe og sjokoladekrem



Ingredienser

Sukkerbrød:
♥ 5 egg
♥ 150 g sukker
♥ 150 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Sjokoladekrem:
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 5 dl kremfløte
♥ 2 eggeplommer
♥ 1 ss sukker
♥ 2 ss kakao

Dynking:
♥ 1 dl sterk kaffe

Pynt:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 200 g jordbær
♥ sjokoladedekor

Fremgangsmåte

Sukkerbrød:
Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Ha deigen i en kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 30–40 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten).

Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kaken i tre bunner.

Sjokoladekrem:
Riv kokesjokoladen fint (se tips).

Pisk kremfløten til krem (jeg pisker 6 dl kremfløte til krem og setter deretter litt av kremen til side til pynting av kaken).

Vend først eggeplommene forsiktig inn i kremen med en slikkepott. Bland sukker og kakaopulver. Vend dette også inn i kremen med slikkepotten.

Vend til slutt den revne kokesjokoladen inn i sjokoladekremen.

Fyll og pynt:
Sett den nederste kakebunnen på et fat. Dynk den med kaffe. Smør over et lag sjokoladekrem.

Legg på den andre kakebunnen. Dynk også denne med kaffe. Smør så over et lag sjokoladekrem.

Legg på den øverste kakebunnen og dynk også denne med kaffe. Smør resten av sjokoladekremen jevnt over hele kaken.

Pynt kaken med krem, noen jordbær og sjokoladedekor.

Tips

♥ Bruk koffeinfri kaffe til dynkingen dersom du vil servere kaken til barn eller andre som er sensitive for koffein.

♥ Når du lager sjokoladekremen, er det viktig at du ikke pisker eggeplommer, sukker og kakao, og revet kokesjokolade inn i kremen. Du skal bare bruke elektrisk mikser når du pisker kremfløten til krem. Resten skal vendes inn i kremen for hånd

med en slikkepott i den rekkefølgen som jeg har angitt i oppskriften.

♥ For å rive kokesjokoladen fint bruker jeg en god, gammeldags mandelkvern. Det går raskere enn å rive kokesjokoladen på rivjern.

♥ Kaken oppbevares kjølig frem til servering. Den kan gjerne stå og trekke i et par timer før servering, slik at smakene får satt seg godt. Kaken bør imidlertid serveres samme dag som den er laget.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blotkake-med-kaffe-og-sjokoladekrem