Café Stings sjokoladekake med suksesskrem

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

Gul suksesskrem:
♥ 6 eggeplommer
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 150 g sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 200 g smør

Sjokoladekrem:
♥ 2 egg
♥ 1 dl kremfløte
♥ 135 g sukker
♥ 50 g kokesjokolade
♥ 125 g smør
♥ 1 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ høvlet mørk sjokolade

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. Kaken kan pakkes inn i plast mens den er i formen og oppbevares slik til dagen etter (se tips).

Gul suksesskrem:
Ha eggeplommene til den gule kremen i en tykkbunnet kjele sammen kremfløte og sukker. Kok opp under stadig omrøring og la kremen småkoke til den får en tykk konsistens. Ta kjelen av platen og avkjøl kremen til den er romtemperert.

Først når kremen er romtemperert, pisker du inn vaniljesukkeret og romtemperert smør i klatter.

Dekk til den gule kremen med plastfolie og sett i kjøleskapet til dagen etter.

Sjokoladekrem:
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 rør i oppdelt kokesjokolade slik at sjokoladen smelter.

Ha så i smør og vaniljesukker. Rør til smøret har smeltet og blandingen er glatt.

Avkjøl sjokoladekremen til den er romtemperert. Dekk til sjokoladekremen med plastfolie og sett i kjøleskapet til dagen etter.

Montering:
Løsne kaken fra formen og del den i 3 kakebunner.

Fyll kaken i begge lag med den gule kremen (spar litt gul krem til pynt).

Dekk kaken med sjokoladekremen.

Pynt ved å først drysse høvlet sjokolade over hele toppen av kaken. Sprøyt deretter resten av den gule kremen i topper oppå kaken.

Tips

♥ Jeg foretrekker å lage kaken over to dager. Jeg starter dagen i forveien med å lage klar sjokoladekakebunnen og de to kremene. Kakebunnen oppbevares i romtemperatur, godt innpakket i en plastpose slik at den ikke blir tørr. Både suksesskremen og sjokoladekremen dekkes til med plastfolie og oppbevares i kjøleskapet til dagen etter. Dette gjør at kakebunnen blir lettere å dele i 3 kakebunner, og sikrer at de to kremene får passe tykk smørekonsistens.
NB! Det går også an å lage kakebunnen på serveringsdagen, men suksesskremen anbefaler jeg at oppbevares i kjøleskapet over natten.

♥ Jeg har brukt ferdigkjøpt høvlet sjokolade som pynt. Du kan lage høvlet sjokolade selv ved å bruke ostehøvel på en plate romtemperert sjokolade (mørk sjokolade eller melkesjokolade).

♥ Kaken holder seg god i et par dager. Oppbevares i kjøleskapet, men kaken kan gjerne stå fremme en stund før servering slik at den blir romtemperert. Kaken er fin å fryse.

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

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