Café Stings sjokoladekake med jordbærkrem

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

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

Jordbærkrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 2 ss melis
♥ 400 g jordbær

Pynt:
♥ 2 ss høvlet sjokolade (se tips)
♥ 400 g jordbær

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.

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 tilsett oppdelt kokesjokolade, 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 tykk i konsistensen. Du kan eventuelt piske den opp litt med elektrisk mikser så den blir lysere og luftigere.

Jordbærkrem:
Pisk kremfløte og melis til en fast fløtekrem.

Rens jordbærene og skjær dem i mindre biter. Vend jordbærbitene sammen med kremen.

Montering:
Ta kaken ut av formen og del den i 3 bunner (se tips). Legg den nederste kakebunnen på et fat.

Bre over halvparten av jordbærkremen. Legg på den andre kakebunnen.

Bre over resten av jordbærkremen. Legg på den tredje kakebunnen.

Smør sjokoladekremen over kaken i et tykt, jevnt lag.

Pynt kaken med høvlet sjokolade og friske jordbær.

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. Den blir luftigere hvis du pisker den opp raskt med en elektrisk håndmikser før du bruker den.

♥ 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.

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

♥ Bruk søte, norske jordbær for best smak på kaken.

♥ Kaken bør fylles på serveringsdagen. Dette for at jordbærkremen skal smake helt fersk. Oppbevar kaken i kjøleskapet helt frem til servering.

♥ Sjokoladekake og jordbær er en nydelig kombinasjon. Se også for eksempel **Sjokoladekake med jordbær**, **Konfektkake med jordbær** og **Enkel sommerkake**.

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

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