



Oppskrift

Sjokoladekake med luftig sjokoladekrem



Denne deilige sjokoladekake-opskriften er laget av Lise Finckenhagen. Kaken må stå i minst 4 - 6 timer i kjøleskapet før den er klar til å deles med venner og familie! Et tips er å lage den dagen før den skal serveres. Da er det bare å piske opp kremen, montere og pynte som gjenstår før servering.

1

Begynn med å varme ovnen

Varm ovnen til 175 grader. Bruk to kakeformer, 20-22 cm i diameter. Kle formene med bakepapir i bunnen og smør sidene med litt nøytral olje.

Pisk smør og sukker hvitt og luftig. Visp inn ett og ett egg. Visp godt mellom hvert egg du tilsetter. Stopp maskinene noen ganger underveis og skrap ned langs kantene i bollen. Sikt sammen alt det tørre. Rør det tørre og fløten vekselvis inn i røren.

Fordel røren i formene og stek bunnene midt i ovnen i cirka 35 minutter, sjekk gjerne med en kakepinne (det er bedre at kaken er litt myk i midten enn for mye stekt). Avkjøl kakene først i formene og så videre på rist.

2

Lag sjokoladeblanding

Finhakk sjokoladen til kremen og ha sjokoladen over i en bolle. Bløtlegg gelatinen i kaldt vann i 5-7 minutter. Varm fløten opp til kokepunktet. Klem vannet godt ut av gelatinen og løs den opp i den varme fløten. Hell fløten over sjokoladen og rør til all sjokolade har smeltet. Dekk til og la blandingen stå i kjøleskapet i minst 4-6 timer (gjærne natten over).

3

Pisk krem og topp kaken med pynt

Pisk sjokoladeblandingen til myk og tykk krem. Legg en sjokoladebunn på en passende tallerken eller serveringfat. Bre over halvparten av kremen. Legg på den andre bunnen, topp med resten av kremen og pene bær.

Pynt med en blomst eller to hvis ønskelig. Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Ingredienser

Til kaken

Romtemperert smør	200 g
Hvitt sukker	1,5 dl
Brunt sukker	1 dl
PRIOR egg	4 stk
Mel	2,5 dl
Bakepulver	3 ts
Vaniljesukker	2 ts
Kakao	3 ss
Fløte	1 dl

Til sjokoladekrem

Mørk sjokolade	200 g
Fløte	4 dl
Gelatin	1,5 plater

Til pynt

Blåbær mengde etter ønske

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose

Egg

- Gluten
- Soya