



Black Magic Sjokoladekake

8 - 10 kakestykker



Middels

up to 90 Min.



Ingredienser:

Kakedeig:

150 g hvetemel
250 g sukker
50 g Dr. Oetker Bakekakao
1 ts Dr. Oetker Natron
1 ts Dr. Oetker Bakepulver
2 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker
1 ts salt
1 egg
1,25 dl kaffe
1,25 dl melk
1,5 dl rapsolje

Sjokoladekrem:

200 g mørk sjokolade
300 g mykt smør
170 g melis
1 klype salt
1 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker

Pynt:

300 g jordbær eller andre bær
Dr. Oetker Sjokoladeblader ,
Toffifee, Maltesers eller annen
sjokolade

1 Kakedeig:

Forvarm ovnen til 175°C. Kle bunnen av en springform (22cm) med bakepapir.

Rør de tørre ingrediensene sammen i en skål. Bland de våte ingrediensene i de tørre, og rør til deigen er jevn og uten klumper.

Hell deigen i springformen. Stek kaken nederst i ovnen i ca. 45 minutter, bruk en liten trepinne og sjekk om kaken er ferdigstekt. La kaken avkjøles helt i springformen. Del den deretter i to lag med en brødkniv.

2 Sjokoladekrem:

Sjokoladen grovhakkes og smeltes over vannbad eller i mikrobølgeovn og avkjøles helt. Visp smør, melis, salt og vaniljesukker med en håndmikser til blandingen er kremet og hvit. Visp videre ved lav hastighet, mens sjokoladen helles langsomt i. Visp til kremen har en skinnende og glatt konsistens.





③ Montering og pynt:

Legg den ene kakebunnen på et serveringsfat. Fordel halvparten av sjokoladekremen over. Legg den andre kakebunnen over, og fordel resten av kremen på toppen av kaken.

Dekorer kaken med friske bær og små sjokolader.

