



Saftig sjokoladecake med bær og hvit sjokoladekrem

om 12 porsjoner



up to 100 Min.



Ingredienser:

Springform (22cm):

Hvit sjokoladekrem:

1 Dr. Oetker Gelatinblad
5 dl fløte
300 g hvit sjokolade , hakket
2 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker

Kakebunn:

100 g smeltet smør
150 g mørk sjokolade
2 ss Dr. Oetker Bakekakao
4 eggeplommer str. M/L
2 egg str. M/L
125 g sukker
50 g mandelmel
100 g hvetemel
2 ts Dr. Oetker Bakepulver
Dr. Oetker Chocolate Chips Dark
(1 pose = 100 g)
4 eggehviter str. M/L

Dekorasjon:

500 - 750 g bær , friske
100 g mørk sjokolade
1 ss smør

1 Hvit sjokoladekrem:

Bløt gelatinbladet i kaldt vann i 5 minutter. Varm fløten opp til kokepunktet, ta kjelen av platen og rør inn finhakket hvit sjokolade. Rør til sjokoladen er helt smeltet. Smelt gelatinen i den varme sjokoladefløten og tilsett vaniljesukker.

Sett sjokoladefløten kaldt til neste dag, minimum 12 timer.

2 Kakebunn:

Sett ovnen på 150° C varmluft. Bruk springform Ø 22 cm.

Smelt smør og hakket mørk sjokolade på svak varme og rør i kakaopulveret.

Pisk eggeplommer, egg og sukker luftig. Rør inn mandelmel, hvetemel, bakepulver, chocolate chips og det smeltede smøret med sjokolade og kakao.





Pisk eggehvitene stive og vend dem forsiktig inn i kakerøren.

Fordel røren i 3 smurte springformer (Ø 22 cm). Stek bunnene i ca. 14-16 minutter og avkjøl på en bakerist. Alternativt kan du steke en og en bunn i en springform, pass på at bunnen er avkjølt før den tas ut av formen.

3 Fyll og dekor:

Pisk den hvite sjokoladekremen lett og luftig, men pass på å ikke piske for lenge. Skyll bærene og del større bær i mindre biter. Legg krem og bær lagvis mellom bunnene og spar 1/3 av bærene til pynt.

Smelt hakket, mørk sjokolade over vannbad og rør den blank med en spiseskje smeltet smør. Hell sjokoladen over kaken og la det renne litt ned på sidene. Pynt med resten av bærene.

