



Sjokoladecake med sjokoladeostekrem

15 stykker



Enkel

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Sjokoladecakebunn:

230 g smør
230 g sukker
150 g hvetemel
2 ts Dr. Oetker Bakepulver
2 ts Dr. Oetker Vaniljesukker med ekte Bourbonvanilje
50 g Dr. Oetker Bakekakao
100 g Dr. Oetker Bakesjokolade Mørk
3 ss sterk kaffe
4 egg

Sjokoladekrem med kremost:

200 g kremost
100 g smør
120 g melis
150 g Dr. Oetker Bakesjokolade Mørk
2 ts Dr. Oetker Vaniljesukker med ekte Bourbonvanilje

1 Slik gjør du:

1. Pisk romtemperert smør og sukker til en lys og luftig krem.
2. Tilsett ett og ett romtemperert egg, pisk godt mellom hver gang og bruk en slikkepott for å skrape ned fra sidene og fra bunnen.
3. Smelt sjokolade og kaffe sammen. Enten i mikroovn eller over vannbad (sett en bolle med sjokolade og kaffe over en kjele med vann som såvidt koker)
4. Bland sjokolade med smørblandingen.
5. Sikt inn alt det tørre. Rør godt, men ikke for mye.
6. Helles i en smurt form ca. 22 cm kledd med bakepapir.
7. Stekes på 180 grader varmluft i ca. 50 minutter. Bruk en stekepinne for å sjekke om kaken er ferdig. Om det henger igjen deig på pinnen når du stikker den i midten av kaken må den steke lenger.

2 Montering:

1. Del kakebunnen i tre like store deler. Om den går i stykker, legg bitene av kakebunn i en kakering. Liker du å dynke kan du gjerne dynke bunnene med for eksempel sitronbrus (Sprite).
2. Legg på et tynt lag krem. Gjenta med neste bunn. La kaken sette seg litt i kjøleskapet før resten av kremen strykes på rundt og på toppen av kaken.
3. Dekorér med Dr. Oetker pearls, Dr. Oetker bakesjokolade (mørk) og Dr. Oetkers sjokoladestjerner.

