



Sjokoladekake med friske bær

12 - 16 kakestykker

Enkel



ca. 80 min. (ekskl. evt. steke- og avkjølingstid)



Kakedeig:

200 g hvetemel
1 1/2 ts Dr. Oetker Bakepulver
1 ts Dr. Oetker Natron
1 ts salt
1 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker
150 g smeltet smør
300 g rørsukker
3 egg
125 g Dr. Oetker Bakekakao
2 1/2 dl vann
1 dl melk

Sjokoladekrem og pynt:

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

1 Forberedelser

Smør en springform, 24cm, med smør. Forvarm stekeovnen.

Over- og undervarme: 180°C

Varmluft: 160°C

2 Kakedeig

Bland mel, bakepulver, natron, salt og vaniljesukker i en skål. Visp smør og sukker sammen i en annen skål, og visp i eggene et om gangen. Tilsett melblandingen vekselvis med melken og visp på lav hastighet til deigen er jevn.

Bland vann og kakaopulver i en gryte, og varm opp under omrøring til blandingen er jevn. Hell blandingen i deigen under omrøring.

Ha deigen i kakeformen, og stek i 40-50 minutter til den er akkurat gjennomstekt. Avkjøl kaken på en rist.

3 Sjokoladekrem og pynt

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.

Del opp kaken i 2 eller 3 bunner, og legg et tynt lag med krem i mellom. Fordel resten av kremen over hele kaken, og pynt med rips.

