

Doris Kake (Sjokoladekake)



Sjokoladekake med Rom smak,

Oppskrift opprinnelig fra ??

Ingredienser

Bunn

- 150g smør
- 300g sukker
- 300g hvetemel
- 2.5dl melk
- 3 egg
- 50g kokesjokolade (feks Dronning) (50g= 1/2 plate)
- 3ts bakepulver

Fyll

- 125g delfia fett (125g= 1/2 kloss)
- 50g kokesjokolade (feks Dronning) (50g= 1/2 plate)
- 300g melis
- 3 ss sterk kaffe
- 1 egg
- 1-2ts vaniljesukker
- 10-15 dråper rom essens

Tips

- Jeg lager ofte dobbel dose fyll. Det gjør det lettere å få dekket kaken med fyll, evt ha flere lag med fyll
- Fyllet er lettere å håndtere dersom det er litt tyntflytende

Slik gjør du:

Bunn

1. Sett ovnen på 175 grader, over-under varme
2. Smør og sukker røres hvitt
3. Skill eggene slik at eggeplommene og eggehvite er separat
4. Rasp sjokoladen
5. Ta i eggeplommer
6. Ta i melk, mel og bakepulver
7. Ta i den raspede sjokoladen
8. Visp eggehvite hvite og 'fluffy'
9. Vend inn og rør forsiktig inn eggehvite
10. Hell røren i en rund form, ca 25cm diameter
11. Stek bunnen i ca 50 minutter på 175 grader, litt ned fra midten i ovnen, sjekk med spisepinne eller lignende for å se om den er ferdig
12. Del bunnen i to eller tre deler når den har avkjølt seg

Fyll

1. Delfiafett smeltes svak varme
2. Sjokoladen smeltes i vannbad
3. Bland melis og egg
4. Ta i rom essens og vaniljesukker og kaffe
5. Så sjokolade og rør ut
6. Så tar man i delfia fett
7. Rør til glatt røre

Sett Sammen

- Ta fyll mellom lagene, og på toppen, prøv å få fyllet til å dekke sidene
- Sett den ferdige kaken til avkjøling