

Tre lags sjokoladekake med megagod glasur – innlegg nr.500!



Jeg vet ikke hva jeg er mest glad for! Sjokoladekaken, eller at bloggen feirer 500 innlegg i dag? Neida, jeg bare tulla. Sjokoladekake, så klart! ☐



Sjokoladedrøm i tre lag:

(mektig – nok til mange)

5 dl sukker

4 dl mel

2,5 dl kakao

2 ts natron

1 ts bakepulver

2 store egg + en eggeplomme

3 dl ricottaost

1,25 dl matolje

1 ss vaniljeekstrakt

2,5 dl kokvarmt vann

Glasur:

220 g mykt meierismør

ca 6 dl melis, siktet

ca 1 dl kakao, siktet

ca 2 ss kaffe

2 ts vaniljeekstrakt

ca 2-3 ss ricottaost

Pynt:

revet mørk sjokolade

sjokoladehjerter

Slik lager du kaken:

Sett ovnen på 175 grader. Ha bakepapir i bunnen og smør kantene på enten en 22 cm eller 20 cm kakeform (NB! 22 CM KAKEFORM GIR BARE 2 LAGS KAKE). Jeg stekte i to omganger, men det enkleste er å ha to 22 cm eller eller tre 20 cm like store former, så klart. Men det har ikke jeg;) Jeg stekte min kakerøre i to omganger i samme formen (20 cm), første runde ca 1/3 av røren og andre runde resten. Så delte jeg den tykkeste bunnen i to på langs.

Rør sammen alle de tørre ingrediensen i en bolle. I en annen pisker du sammen egg, ricotta, olje og vanilje, og hell så dette over i bollen med det tørre. Pisk sammen, røren er ganske tykk. Ha så i det varme vannet og pisk i ca ett minutt til alt er blandet i en tynn røre. Stek kaken midt i ovnen i ca 25-35 minutter. Grunnen til denne upresise tidsangivelsen er at tiden avhenger av hvor mye røre det er i formen. Stikk en pinne i kaken jevnlig, når den er ferdig vil det ikke sitte igjen deigrester på pinnen. vent ca ti minutter. Fjern kaken forsiktig fra formen og over på rist. Gjenta prosessen.

Slik lager du glasuren:

Ha smør i en bolle og pisk litt, sikt i melis og kakao. Pisk sammen. Ha i kaffe, vanilje og ricotta og pisk til kremet glasur. Prøv deg litt frem med kaffe og ricotta med tanke på smak og konsistens.

Når du skal montere kaken kan det være lurt å skjære litt av toppen på bunnene, så de blir nogenlunde like tykke og flate. Legg så kakebunner og glasur lagvis og avslutt med å kle hele kaken med glasur. Det er forresten lurt å gjøre dette rett på fatet, ikke lett å flytte kaken etterpå. På toppen pyntet jeg med revet mørk sjokolade og sjokoladehjerter.

KOS DEG.



