

Drømekake (sprø sjokoladekake)

Ingrédients

- 250g hvetemel
- 55g kakaopulver
- 4g bakepulver
- 4g natron
- 1 god klype salt
- 200g sukker
- 110g muscovadosukker eller brunt sukker
- 2 egg
- 120g nøytral olje eller hasselnøttolje
- 180g tykk kremfløte
- 1 teskje vaniljeekstrakt
- 240g flytende kaffe
- 225g melk sjokolade
- 25g nøytral honning
- 150g hel fløte
- 100g melk sjokolade
- 120g hasselnøttpuré
- 100g knuste crêpes dentelles

Préparation

1. Jeg har sett denne kaken flere ganger på sosiale medier de siste ukene, og den så så fristende ut at jeg ikke kunne motstå å prøve den!
2. Det er faktisk en enda mer sjokoladefylt versjon av min sprø sjokoladekake laget for noen måneder siden: en godt sjokoladefylt kake (jeg tok oppskriften fra en amerikansk blogg), en kremet ganache og en sprø topping med god hasselnøttsmak, kort sagt, definisjonen av lykke. Ingredienser :Jeg har brukt lønnesirup og pekannøtter fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
3. Jeg har brukt vaniljeekstrakt fra Norohy, sjokolade Jivara og kakaopulver fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
4. Forberedelsestid: 40 minutter + 30 minutter steketid + avkjølingFor en kake med 20 til 22 cm diameter: Sjokoladekaken: hvetemel kakaopulver bakepulver natron og klype salt sukker muscovadosukker eller brunt sukker 2 egg nøytral olje eller hasselnøttolje tykk kremfløte 1 teskje vaniljeekstrakt flytende kaffe Lag kaffen og hold den varm mens du forbereder kaken.
5. Sikt hvetemelet, kakaopulveret, bakepulveret og natron.
6. Tilsett saltet og sukkeret.
7. Inkluder deretter eggene, oljen og vaniljen.
8. Avslutt med å tilsette kaffen.
9. Hell røren i din smurte og smelte kakeform.
10. Sett kaken i den forvarmede ovnen på 175°C i omtrent 30 minutter.
11. La den deretter avkjøle.
12. Ganachen: melk sjokolade nøytral honning hel fløte Varm opp fløten med honningen.
13. Smelt sjokoladen forsiktig i vannbad eller i mikrobølgeovn.
14. Hell den varme fløten sakte over sjokoladen mens du blander godt for å få en glatt og blank ganache.
15. La den krystallisere seg litt, og smør den deretter på den avkjølte kaken.

16. Den sprø toppen: melk sjokolade hasselnøttpuré knuste crêpes dentelles Smelt sjokoladen med hasselnøttpuréen.
17. Tilsett deretter de knuste crêpes dentelles.
18. Smør den sprø toppen over ganachen og la den krystallisere før du nyter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com