



Den ultimate sjokoladekaken



6 porsjoner

INGREDIENSER

KAKEN

200 g usaltet smør
200 g finkornet sukker
4 store egg
150 g selvhevende mel
50 g kakaopulver
1 ts bakepulver
50 g smeltet mørk sjokolade

GANACHE

400 ml kremfløte
150 g grovhakket mørk sjokolade
150 g grovhakket melkesjokolade
30 g grovhakket usaltet smør

Sjokoladeflak til pynt

TILBEREDNING

Bland alle ingrediensene til kaken i en bolle unntatt sjokoladen og pisk i 2 minutter med en håndmikser eller kjøkkenmaskin, til røren er lett og luftig. Forvarm ovnen til 180 °C CircoTherm® varmluftssystem. Smør og kle to runde kakeformer på Ø 20 cm med bakepapir.

Vend inn smeltet sjokolade. Hell like mye røre i hver av de to kakeformene og stek i 30–35 minutter. Stikk et grillspyd i kakebunnene – er det rent når du trekker det ut, er kakebunnene gjennomstekt.

Avkjøl kakebunnene helt.

Lag ganache ved å varme opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av varmen like før det begynner å koke. Ha mørk sjokolade og melkesjokolade i en bolle og hell over varm fløte. Vent noen sekunder og rør deretter til all sjokoladen har smeltet. Tilsett smøret og rør til det har smeltet. Dekk til ganachen med plastfolie og sett den i kjøleskapet i 10–15 minutter.

Legg den ene kakebunnen på et fat. Smør halvparten av ganachen over og legg den andre kakebunnen oppå. Dekk kaken med resten av ganachen.

Dryss over sjokoladeflak og server.