

Dags att fylla kakfatet
- ett recept från kakmix.se



Chokladkaka med choklad-kolakräm

Kaka

200 g smör eller margarin
3 dl strösocker
2 ägg
2 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
4 tsk vaniljsocker
1 dl kakao
smör (till formen)
ströbröd (till formen)

Choklad-kolakräm

3 dl strösocker
3 msk sirap
150 g mörk choklad
3 dl vispgrädde
150 g rumstempererat smör eller
margarin i kuber

Garnering

Frukter och bär av syrligare slag.

Kaka:

1. Smält matfettet till kakan i en kastrull. Rör ner socker och ägg i kastrullen.
2. Blanda mjöl, bakpulver, vaniljsocker och kakao och vänd ner det i smeten.
3. Häll i smord och bröad form, ca 24 cm i diameter
4. Grädda i nedre delen av ugnen, 20-25 minuter.
5. Låt kakan svalna.

Choklad-kolakräm:

1. Blanda alla ingredienser till krämen utom matfettet i en hög kastrull (ej alltför vid nedtill).
2. Koka långsamt tills den tjocknat ordentligt, det tar 30-40 minuter.
3. Rör ner det rumstempererade matfettet – inte allt på en gång.
4. Låt krämen svalna.

Montering:

1. Lägg kakan på serveringsfatet.
2. Bred/häll över kolakrämen i ett tjockt lager och låt det stelna.
3. Garnera med frukter/bär