

Oppskrift

## Ruby sjokoladekake



1

Sett ovnen på 175 °C. Smør to springformer på ca. 22 cm i diameter og kle bunnene med bakepapir.

2

Pisk sammen egg, kulturmilk, smeltet smør og vaniljeessens. Bland inn de tørre ingrediensene og pisk i en kjøkkenmaskin med ballongvisp til akkurat blandet. Spe inn det varme vannet mens maskinen går og pisk til en glatt og jevn røre.

3

Fordel røren likt i to former og stek i ovnen i ca. 60 minutter eller til en kakenål kommer ut ren. Om toppen blir for brun, legg bakepapir over. Avkjøl kakene helt.

4

## Lag sjokolade-kremen

Smelt Ruby sjokolade over vannbad og la avkjøles noe. Pisk romtemperert smør og melis luftig. Splitt vaniljestangen på langs og skrap ut frøene. Pisk romtemperert kremost og vaniljefrøene raskt inn i smørblandingen. Vend smeltet sjokolade inn i smørkremen. Ta av halvparten av kremen og sett til side. Vend friske bringebær inn i den andre halvdelen. Kremen bør kjøles ned litt om den er for flytende.

5

Del kakebunnene i to. Legg kaken lagvis med sjokoladekrem med bringebær og bringebærsyltetøy på et kakefat. Avslutt med en kakebunn.

**6**

Dekk kaken med et tynt lag sjokoladekrem og sett kaldt i minimum 30 minutter.

**7**

Legg på resten av sjokoladekremen. For en ombre-effekt kan du farge kremen gradvis med konditorfarge. Start øverst med den lyseste fargen og fordel et lag glasur over hele kaken, gjerne mørkere og mørkere nedover kaken. Sett kaken kaldt.

**8**

Smelt Ruby sjokolade og hell over på toppen av kaken så toppen er dekket og det renner litt nedover langs kaken. Dryss over kakestrøssel og sett kaldt til sjokoladen har stivnet.

## **Produkter i denne oppskriften**

Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



## Ingredienser

### Kakebunn

Prior Egg	3 stk
Kulturmelk	3,5 dl
Smør, smeltet	200 g
Vaniljeessens	1,5 ts
Hvetemel	11 dl
Sukker	7 dl
Bakepulver	1 ts
Natron	1,5 ts
Salt	0,5 ts
Kokende vann	3 dl

### Ruby chocolate krem

Smør	400 g
Melis	1 kg
Kremost	400 g
Vaniljesukker	1 ts

## Kakebunn

Ruby chocolate krem

Fyll

Topping

Ruby chocolate	300 g
----------------	-------

Fyll

Bringebærsyltetøy	4 dl
-------------------	------

Friske bringebær	250 g
------------------	-------

Topping

Ruby chocolate, smeltet	200 g
-------------------------	-------

Kakestrøssel	
--------------	--