



## Sjokoladecake med kaffekrem og jordbær

### Ingredienser

Kakebunn:

6 egg

180 g sukker

120 g hvetemel

50 g maizena

50 g kakao

50 g smør



Dynking:

Sterk kaffe, eventuelt tilsatt kaffelikør

Fyll og pynt:

6 dl kremfløte

4 ss melis

5 ss sterk kaffe (espresso)

1 kurv jordbær

sjokoladesaus på flaske (se tips)

litt kakao eller espressopulver

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i hvetemel, maizena og kakao. Tilsett smeltet smør.

Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 190°C i ca 40 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapir. Del kaken i 3 kakebunner og dynk dem godt.

Pisk kremfløten stiv. Smak den piskede kremen til med melis og sterk kaffe.

Fyll hvert kakelag med kaffekrem og jordbær i skiver. Dekk hele kaken med resten av kaffekremen. Pynt med jordbær og sjokoladesaus. Dryss over litt kakao eller espressopulver til slutt.

### **Tips**

Bruk for eksempel sjokoladetopping fra Freia til kakepynten.

Kaken blir best om den får stå og trekke i et par timer før servering, men bør serveres samme dag den er fylt, slik at kremen er helt fersk.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-kaffekrem-og-jordbaer>