



## Sjokoladecake med tyttebær

### Ingredienser

Sjokoladecakebunn:

60 g smør

50 g kokesjokolade

2 ss kaffe

1 ss kakao

1 stort egg

1 dl sukker

0,5 dl crème fraîche

0,5 dl tyttebærsyltetøy

1 ts natron

1 ts vaniljesukker

1,5 dl hvetemel

Fyll:

2,5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem

2 dl kremfløte

2 dl tyttebær



### Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele sammen med kaffe. Ta kjelen av platen. Tilsett oppdelt kokesjokolade og kakao og rør til alt har smeltet.

Pisk egget sammen med sukker. Rør i crème fraîche, tyttebærsyltetøy og den avkjølte sjokoladeblandingen. Bland mel, natron og vaniljesukker og vend i.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 30-40 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et kakefat.

Pisk kremfløten til krem og vend i vaniljekremen. Rør i tyttebær (men spar noen til pynt). Ha tyttebærkremen oppå sjokoladebunnen. Dryss over resten av tyttebærene til pynt.

### **Tips**

Du kan lage sjokoladebunnen i forkant, men kaken smaker best samme dag den er dekket med krem.

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

---

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