BAKA

Chokladkaka med mascarponefrosting

Kock: **Karin Högberg** Tid: **90 min** Portioner: **12**

Det här är chokladkan som har funnits med i min matlagningsrepertoar i snart tio år. Den älskas av alla och räcker till en hel armé eftersom den är så mäktig.

Egentligen bryr jag mig inte så mycket om frostingen, det är mest vid festligare tillfällen jag gör den, ofta frambringar den "ooohhhh", från gästerna och bara det är ju en win…
Själva kakan blir sådär perfekt tung, jordig och mäktig som en chokladkaka ska vara. En eller ett par dagar i kylen gör den perfekt. Med ett glas iskall mjölk är den magisk.

90

INGREDIENSER

3 ägg
2 dl gräddfil
200 g osaltat smör
7 dl vetemjöl
3 dl strösocker
1 dl kakao
2 tsk bakpulver
0.5 tsk salt
Frosting
100 g 70% choklad
100 g mascarpone
50 g osaltat smör
4 dl florsocker

GÖR SÅ HÄR

1. Kakan: Låt smöret bli rumstempererat. Vispa samman smör, ägg och gräddfil. Tillsätt samtliga torra ingredienser och rör samman till en slät smet. Den kommer bli ganska fast i konsistensen, inte rinnig. Smörj och bröa en form med avtagbara kanter, ca 20-25 cm i diameter. Grädda på 185 grader i ca 25-30 min. Kakan skall vara kladdig i mitten.

2. Frosting: Smält chokladen. Låt smöret och mascarponen bli rumstemtererat. Vispa smöret tills det är ordentligt utvispat och slätt. Tillsätt mascarponen och vispa tills du har en slät smet. Vispa ner florsockret pö om pö och tillsätt slutligen chokladen och vispa tills du har en slät frosting. Förvara i kyl.
Låt kakan svalna ordentligt och bred därefter på frostingen. Förvara i kyl.