



Chokladkaka med Guinness

Kock: **Monika Österheim** Tid: **90 min** Portioner: **10**

En maffig, saftig och helt underbar chokladkaka med glasyr av vit choklad. Stout i smeten ger chokladsmaken extra djup. Kakan blir ännu godare efter en natt i kylan.



En skvätt Guinness, stout eller porter ger god smak i matlagning och bakning. Den här

kakan passar bra att fira med den 17 mars (och alla andra dagar). Jag har skrivit här om St. Patrick's Day, Irlands nationaldag.

Bilden nedan är från Carlsbergs hemsida och receptet kommer ursprungligen från irländaren Donal Skehan som gjorde kakan till deras nationaldag förra året.

Första bilden är min bild och man ser att min glasyr inte hade stelnat tillräckligt så den rann ner på sidorna. Min blev kanske inte lika vacker med säkerhet lika god.



INGREDIENSER

250 g vetemjöl plus lite extra att pudra formen med

1.5 dl guinness (stout)

300 g smör plus lite extra att smörja formen

2 tsk bakpulver

100 g kakaopulver

375 g strösocker

3 stora ägg

1 msk vaniljextrakt

1.5 dl gräddfil

Frosting

200 g vit kvalitetschoklad

125 g smör, rumsvarmt

225 g färskost

225 g siktat florsocker



GÖR SÅ HÄR

- 1** Kakan: Sätt ugnen på 180 grader. Smörj en rund form (ca 23cm) med löstagbar botten. Smält smör i en kastrull och rör ner kakaopulver och Guinness. Ta kastrullen från plattan och ställ åt sidan.

2

Blanda mjöl, bakpulver och socker i en stor bunke. Gör ett hål i mitten och häll i smörblandningen tillsammans med ägg, gräddfil och vaniljextrakt. Blanda väl. Häll smeten i den smorda kakformen och grädda i mitten av ugnen i 1 timme eller tills kakan är genomgräddad. Känn med sticka.

3

Frosting: Smält chokladen i ett vattenbad. Låt svalna i 10 minuter. Vispa smör och färskost tills det blir fluffigt. Rör försiktigt ner den smälta chokladen och florsocker tills du har en len och bredbar smet. Låt tårtan svalna helt. Ställ eventuellt glasyren i kylan 10 min så att det är krämigare och lättare att breda ut.

Placera tårtan på ett tårnfat och bred ut glasyren. Vill man att kakan ska se ut som på bilden med kakfatet får man skära av kakan på ovansidan så att den blir plan. Min kaka (se andra bilden) höjde sig och jag bredde på glasyr runt om, även sidorna.