

På Svenska nedanför den Engelska texten.

Chocolate cake with velvety blackcurrant truffle



A surprisingly easy-to-bake mashup between two favorite recipes from the Eisenman sisters, where rich chocolate cake meets velvety smooth and slightly tangy blackcurrant truffle!

You need:

Chocolate cake:

300 g dark chocolate (70% cacao)

200 g butter

180 g granulated sugar (preferably raw cane sugar)

4 organic free-range eggs

210 g wheat flour (or a mix of durra flour, buckwheat flour and a little psyllium husk for a gluten free version)

1 tsp vanilla sugar

Blackcurrant truffle:

100 g blackcurrant, fresh or frozen (1,5 dl)

200 g whipping cream (2 dl)

300 g milk chocolate

75 g butter, at room temperature

(A squeeze of lemon)

Decoration suggestions:

Blackcurrant or other berries if in season, blackcurrant leaves (I keep some in the freezer!), White chocolate ganache colored with beetroot powder or blackcurrant.

Instructions:

The cake:

1. Preheat oven to 175° C (350° F), grease a cake tin and dust the greased cake tin with wheat flour or potato starch.
2. Chop the chocolate and in a bowl over boiling water melt it together with the butter.
3. Beat the eggs and sugar for a few minutes until light and fluffy.
4. Gently mix in the flour and vanilla.
5. Bake for around 18 minutes until the cake is set but still moist.
6. Leave to cool completely (if in a hurry, in the fridge or even freezer once it's cooled off a bit).

The truffle:

1. In a food processor or blender, mix the berries until completely smooth.
2. Chop the chocolate.
3. Pour the berry puree and cream into a pot and bring to a boil. Remove from the heat and add in the chocolate. Stir until completely melted and then add the butter in little pieces and stir until smooth.
4. Leave to cool off a bit.

Assembling:

1. Let the cake remain in the tin. Once the cake and truffle have cooled off, pour the truffle over the cake. Put in the fridge or freezer until the truffle is completely set!
2. Warm a table knife with hot water and run it between the tin and cake to loosen it from the tin. Remove the tin and voilà!

Choklادتårta med sammetslen svartvinbärstryffel



En förvånansvärt lättbakad blandning mellan två av mina favoritrecept från systrarna Eisenman, där maffig choklادتårta möter sammetslen och lätt syrlig svartvinbärstryffel!

Du behöver:

Choklادتårtan:

300 g mörk choklad (70% kakao)

200 g smör

180 g strösocker (helst fint rårörsocker)

4 ekologiska ägg från frigående höns

210 g vetemjöl (eller en blandning av durra, bovete och lite psylliumfiber för en glutenfri version)

1 tsk vaniljsocker

Svartvinbärstryffeln:

100 g svartvinbär, färska eller frusna (1,5 dl)

200 g vispgrädde (2 dl)

300 g mjölkchoklad

75 g smör, rumstempererat

(Lite pressad citron)

Dekorationsförslag:

Svartvinbär eller andra bär i säsong, svartvinbärsblad (jag brukar ha några i frysen!), Vit chokladganasch färgad med rödbetspulver eller svartvinbär.

Gör så här:

Kakan:

1. Sätt ugnen på 175° C (350° F), smörj en bakform och pudra den med vetemjöl eller potatismjöl.
2. Hacka chokladen och smält den ihop med smöret i en skål över vattenbad.
3. Vispa äggen och sockret i några minuter tills ljust och fluffigt.
4. Rör försiktigt ner mjöl och vaniljsocker.
5. Baka i ungefär 18 minuter tills kakan stannat men fortfarande är kladdig.
6. Låt svalna helt (om du har bråttom kan du låta den svalna lite och sen stoppa in den i kylskåpet eller frysen)

Tryffeln:

5. Mixa bären till en helt slät puré i matberedare eller mixer.
6. Hacka chokladen
7. Koka upp bärpurén och grädden i en gryta. Ta grytan från värmen och rör i chokladen. När all choklad smält, rör ner smöret i små bitar och blanda tills det är helt slätt.
8. Låt svalna något.

Montering:

7. Låt kakan vara kvar i formen. Häll tryffelsmeten över kakan. Ställ i kylan eller frysen tills tryffeln stelnat helt!
8. Värm en bordskniv med varmt vatten och dra den mellan formen och kakan för att lossa den. Ta av formen och voilà!