



Chocolate mudcake med Baileys

Kock: **Roy Fares** Tid: **90 min** Portioner: **10**



Lämna lite utrymme kvar för den här efterrätten som är lika god som den är mättande.



INGREDIENSER

Chocolate mudcake

150 g smör
100 g mörk choklad
1.75 dl strösocker
1 dl farinsocker
1 dl kakao
1.5 dl bryggt kaffe
3 dl vetemjöl
1.5 tsk bakpulver
0.5 tsk bikarbonat
0.5 tsk salt

3 st ägg (rumstemperatur)

Baileys ganach

200 g mörk choklad

1 dl grädde

1 dl baileys

15 g smör (osaltat)

GÖR SÅ HÄR

- 1** Baileys ganash: Hacka mörk choklad och lägg i en bunke.
- 2** Koka upp grädde och baileys och häll det över chokladen, låt stå några minuter och blanda eller mixa med en stavmixer slätt.
- 3** Sist blandar du i smöret. Plasta och låt stå i rumstemperatur 2-3 timmar eller tills ganachen satt sig.
- 4** Chocolate mudcake: Sätt ugnen på 150. Smörj en rund springform 22-24 cm i diameter och lägg bakplåtspapper i botten.
- 5** Värm smör, choklad, strösocker, farinsocker, kako och bryggd kaffe tills chokladen har smält och blanda tills du inte har några kakao klumpar kvar.
- 6** Ta av från värmen och ställ åt sidan 5 minuter. Sikta vetemjöl, bakpulver, bikarbonat och salt.
- 7** Blanda sedan i ett ägg i taget i den smälta choklad blandningen och sist vänder du i dom torra ingredienserna.
- 8** Fyll din springform med smeten och grädda mitt i ugnen på 150 grader i 55-60 minuter.
- 9** Gör ett stickprov innan du tar ut kakan. Låt svalna helt innan du brer på baileys ganachen. Servera kakan rumstempererad.