Damenes favoritt



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 150 g smør
♥ 1,5 dl vann
♥ 3 dl sukker
♥ 3 ss kakao
♥ 3 dl hvetemel
♥ 0,5 ts natron
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 1 stort egg
♥ 1 dl rømme

Glasur:
♥ 50 g smør
♥ 2 ss melk
♥ 2 ss kakao
♥ 175 g melis
♥ 1 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ rosa marsipanroser (se tips)

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:

Kok opp smør og vann i en mellomstor kjele. Ta kjelen av varmen. Rør først inn sukker og kakao. Rør deretter inn resten av de tørre ingrediensene til en klumpfri

røre. Visp til slutt inn egget og rømmen.

Hell deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 40 minutter. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Glasur:

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele og bland i resten av ingrediensene til en glatt glasur. Sett glasuren i kjøleskapet til den har passe smørekonsistens.

Bre glasuren over kaken og pynt eventuelt med rosa marsipanroser.

Tips

♥ Pynt kaken gjerne med rosa marsipanroser, men annen kakepynt kan selvfølgelig også passe.

♥ Etter at kaken er glasert kan den godt settes i kjøleskapet en liten stund, slik at glasuren stivner før kaken skjæres opp. Kaken serveres likevel aller best hvis den romtempereres etterpå, da dette får frem den fløyelsemyke og litt klebrige konsistensen best.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/damenes-favoritt