Djevelske biter

Ingredienser



200 g smør
400 g sukker
125 g kakao
4 store egg
1 ts vaniljeessens
190 g hvetemel
1 ts bakepulver

Glasur:
85 g smør
300 g melis
3 ts vaniljesukker
3 ss kakao
5 ss melk

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en forholdsvis stor kjele. Bland i sukkeret og kakao og rør massen glatt (bruk stålvisp). Pisk ett egg om gangen inn i den varme massen (bruk fortsatt stålvisp og pisk godt med hånd mellom hvert egg). Rør inn vaniljeessens, og til slutt bakepulver og hvetemel. Kakedeigen blir en tykk og seig masse.

Fordel kakedeigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30X40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Bland i resten av ingrediensene og rør glasuren helt glatt og blank. Avkjøl glasuren til den er tykk i konsistensen. Bre

glasuren over den kalde kaken med en smørekniv. Del kaken i nokså små, avlange biter.

Tips

Ikke stek kaken for lenge, da blir kakestykkene for tørre. Sjekk etter at det har gått 15 min. Kaken "setter" seg litt etter at den er avkjølt.

Kaken er holdbar innpakket i plast i kjøleskapet. Kaken bør imidlertid være romtemperert når den skal spises, for da får kaken den rette, myke konsistensen og sjokoladesmaken blir vidunderlig!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/djevelske-biter