Sjokoladekake med yoghurt



Ingredienser

200 g smør
2 dl yoghurt naturell
2 egg
3,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver
1 dl kakao
2,5 dl sukker

Glasur:
50 g smør
50 g kokesjokolade
2 ss yoghurt naturell
1,5 dl melis

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk eggene og yoghurt lett sammen med en gaffel. Bland de tørre ingrediensene i en bakebolle. Tilsett egg, yoghurt og smøret og rør deigen raskt sammen til alt er godt blandet.

Hell deigen i en rund kakeform (22-24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 50 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken i formen. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Ha i sjokoladen oppdelt i biter og la sjokoladen smelte i smøret på svak varme. Rør inn yoghurt og melis til du får en glatt glasur. Avkjøl til glasuren har passe smørekonsisten. Fordel glasuren over kaken ved hjelp av en smørekniv.

Tips

Kaken er holdbar hvis du dekker den til med plast. Oppbevar den i kjøleskapet, men sett den ut i romtemperatur en stund før servering. Sjokoladesmaken blir fyldig og god når kaken er litt temperert.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-yoghurt