Sjokoladekake for den late



Ingredienser

150 g smør
3 egg
4,5 dl sukker
2,5 dl hvetemel
2 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
6 ss kakao

Pynt:
3 dl kremfløte
ferdigkjøpt sjokoladesaus

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Rør sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis). Tilsett smeltet smør og de øvrige ingrediensene. Rør deigen glatt og jevn.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 185°C i ca 35. Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Pisk kremfløten til luftig krem og fordel på toppen av den kalde kaken. Sprut på litt sjokoladesaus og marmorer sjokoladesausen inn i kremen ved hjelp av en gaffel.

Tips

Selve sjokoladekaken er fin å fryse og holder seg også myk noen dager innpakket i plast. Den kan fint lages dagen i forveien og oppbevares i kjøleskapet over natten før du tar den ut av formen.

Etter at du har dekket sjokoladekaken med krem, vil holdbarheten på kaken avhenge av holdbarheten på kremfløten (sjekk holdbarhetsdatoen på kremfløtepakken). Men husk at pisket krem smaker best helt fersk, så det beste er å dekke kaken med kremen samme dag som kaken skal serveres.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-den-late