Sjokoladekake med skivede mandler

Ingredienser



100 g smør
2 egg
3 dl sukker
4 ss kakao
2 ts vaniljesukker
1,5 dl hvetemel
- -
100 g skivede mandler (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis). Rør i smøret. Bland deretter i kakao, vaniljesukker og til slutt hvetemel.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Strø over skivede mandler.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 35 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Hvelv kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende kakefat.

Tips

Skivede mandler (mandelflak) fås kjøpt i de fleste matbutikkene, og finnes både med og uten skall.

Server kaken gjerne med pisket krem og jordbær.

Sjokoladekaken er holdbar i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

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