Det søte liv...

Seig sjokoladekake



Ingredienser

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

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett kakaopulveret. Rør så kakaopulveret løser seg helt opp.

Pisk egg og sukker lett sammen (du trenger ikke å piske eggedosis). Rør inn det smeltede sjokoladesmøret. Sikt sammen hvetemel, vaniljesukker og bakepulver, og tilsett. Bland alt raskt sammen. Det skal bli en tykk og seig sjokoladedeig.

Ha deigen jevnt utover i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180 °C i ca. 30 minutter (kaken skal fortsatt kjennes myk ut i midten). Avkjøl kaken helt i formen (se tips). Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og sikt over litt melis til pynt.

Tips

♥ Siden denne kaken blir såpass bløt, er det er viktig at den avkjøles helt i formen før den tas ut av formen, ellers kan den lett gå i stykker.

♥ Kaken er holdbar lenge hvis den pakkes inn i plast og oppbevares i kjøleskapet. Den er også fin å fryse.

♥ Kaken kan pyntes med pisket krem og sjokoladesaus (se **Sjokoladekake for den late**). Eller du kan servere kaken som den er, eventuelt sammen med vaniljeis og rørte jordbær.

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

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