Sjokoladekake med pærebiter



Ingredienser

2 egg
2 ss melk
100 g sukker
75 g smør
100 g hvetemel
1 ts vaniljesukker
2 ss kakao
1 ts bakepulver

2 pærer (friske eller hermetiske)

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, melk og sukker med en stålvisp. Smelt smøret og tilsett. Rør i de tørre ingrediensene til du får en jevn deig.

Ha bakepapir i bunnen på en liten, rund kakeform (20 cm i diameter). Smør litt ekstra smør oppå bakepapiret. Skrell og rens pærene. Del dem opp i båter og legg dem i bunnen av formen. Fordel sjokoladedeigen over pærene (prøv å dekke pærene noenlunde med sjokoladedeigen).

Stek kaken ved 175°C i 35 min på nederste rille i ovnen. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Fjern kakeringen og hvelv kaken ut av formen. Ta vekk bakepapiret og sett kaken på et passende kakefat.

Tips

Kaken kan fryses, men smaker aller best nystekt.

Se også oppskrift på "Sjokoladekake med pærer".

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

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