Chocolate Coca-Cola Loaf Cake

Ingredienser



2 egg
3 dl sukker
3 dl hvetemel
4 ss kakao
4 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
150 g smør
2 dl Coca-Cola

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Smelt smøret i en liten kjele og bland med Coca-Cola (det bruser opp littegrann når du tilsetter colaen). Bland det tørre og smør- og colablandingen vekselsvis i eggedosisen. Rør til en jevn deig.

Ha deigen i en smurt, avlang brødform som rommer 2 liter. Ha gjerne et stykke bakepapir i bunnen av formen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i ca 50 min (sjekk med en kakenål om kaken er ferdig stekt).

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken forsiktig fra kanten av formen med en skarp kniv. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Sikt over melis før servering.

Tips

Kaken er fin å fryse! Sikt i så fall litt ekstra melis over kaken rett før servering - da ser den helt fersk ut!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/chocolate-coca-cola-loaf-cake