Crazy Chocolate Cake



Ingredienser

400 g sukker
375 g hvetemel
55 g kakao
2 ts natron
4 3/4 dl vann
1,5 dl matolje
1 ts vaniljeessens
2 ts eddik (7%)

Glasur:
200 g smør (se tips)
2 ss kakao
5 dl melis

Fremgangsmåte

Bland de tørre ingrediensene sammen i en bakebolle. Bland sammen vann, olje, vaniljeessens og eddik. Ha det flytende oppi bollen med det tørre, og rør deigen raskt sammen.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 30x20 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Løft kaken ut av formen ved dra i sidene på bakepapiret, eller hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen mykt smør, kakao og melis. Bre sjokoladeglasuren jevnt over den kalde kaken. Del kaken opp i passe store biter.

Tips

Det høres rart ut med eddik i en kake, men eddiken er nødvendig for at kaken skal få den rette konsistensen. Kaken smaker ABSOLUTT IKKE av eddik når den er stekt!

Merk at glasuren inneholder smør. Dersom du vil lage en kake uten melkeprodukter (vegansk), må du altså droppe glasuren eller bruke spesialsmør beregnet på melkeallergikere (melkefri margarin).

Kaken er fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/crazy-chocolate-cake