Shellys sjokoladekake



Ingredienser

175 g sukker
2,5 dl seterrømme
20 g smør
3 egg
50 g kakao
175 g hvetemel
1 ts natron
1 ss vaniljesukker

Glasur:
100 g kokesjokolade
0,5 dl seterrømme

Fremgangsmåte

Bland rømme og sukker sammen i en bakebolle (bruk en stålvisp). Tilsett smeltet smør og eggene og pisk blandingen jevn. Sikt i de tørre ingrediensene og bland alt raskt til en jevn deig.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 200°C i 40-50 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt kokesjokoladen over vannbad og rør den sammen med seterrømmen. Smør glasuren over den kalde kaken.

Tips

Du bruker 1 pk Tine seterrømme (3 dl) til denne kaken.

"Shellys sjokoladekake" er fin å fryse.

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

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