Kärleksmums (Svensk sjokoladekake)



Ingredienser

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

Glasur:
4 ss smeltet smør
3 ss kald kaffe
1 ss kakao
2 ts vaniljesukker
250 g melis

Pynt:
kokos

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Rør nedi melken. Sikt det tørre sammen og vend i. Bland til slutt i smeltet smør og rør til en jevn deig.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken i formen til den lunken. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Bland sammen alt til glasuren. Bre over kaken mens kaken fortsatt er lunken. Dryss over kokos og del kaken opp i firkanter.

Tips

Kaken er kjempefin å fryse.

Se også oppskrift på "Love Yummies", som er samme kake laget i stor langpanne.

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

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