Sjokoladebiter med kesam



Ingredienser

4 egg
3 dl sukker
2,5 dl hvetemel
1 ts bakepulver
3 ts vaniljesukker
1 dl kakao
3 dl kesam (mager type)
100 g valnøtter (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i det tørre. Rør i kesam, og bland godt med en stålvisp, slik at du får en klumpfri kakedeig. Tilsett hakkede valnøtter til slutt (nøttene kan sløyfes).

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 at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i ruter og sikt over melis før servering.

Tips

Kakestykkene er fine å fryse.

Se også "Sjokoladekake for smale dager" og "Konfektkake med kesam".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladebiter-med-kesam