Lys sjokoladekake



Ingredienser

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

Fremgangsmåte

Kok opp vann og smør i en liten kjele. Sett kjelen til side og avkjøl.

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt sammen det tørre. Bland det tørre og smør, vann og melk vekselsvis inn i deigen. Rør forsiktig, til du får en klumpfri røre.

Kakerøren helles i en stor, smurt og strødd formkakeform (2 - 2,5 liter), eller i en rund kakeform (22-24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på rist på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 45-60 min (steketiden avhenger av type kakeform du velger - sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig hvelves ut av formen. Avkjøl helt før servering.

Tips

Merk at det er nokså mye kakerøre og at du må bruke en nokså stor formkakeform, ellers vil kakerøren renne ut over kanten på formen under stekingen.

"Lys sjokoladekake" er fin å fryse!

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

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