# Sjokoladekake med marmelade




**Ingredienser**

150 g smør
1 egg
7,5 dl kulturmelk
7,5 dl sukker
1 ss natron
3 ss kakao
2 ts vaniljesukker
10 dl hvetemel
4 ss tyttebærsyltetøy eller appelsinmarmelade

Glasur:
2 ss melk
50 g smør
100 g kokesjokolade

Pynt:
sukkerkuler eller annen kakepynt

**Fremgangsmåte**

Smelt og avkjøl smøret. Bland sammen lettpisket egg og surmelk. Rør i sukker, smeltet smør og syltetøy. Ha deretter i natron, kakao, vaniljesukker, og til slutt melet. Rør godt med stålvisp eller elektrisk håndmikser til deigen er jevn og klumpfri.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Til glasuren smeltes smør og fløte sammen i en liten kjele. Brekk i kokesjokoladen og la den smelte på svak varme. Rør glasuren jevn og avkjøl litt.

Smør glasuren over den kalde kaken. Pynt med kakepynt etter ønske og del kaken deretter opp i passe store firkanter.

**Tips**

Marmeladen kan byttes ut med 50 g ekstra sukker.

Kaken er fin å fryse.

For en krydderkakevariant av denne kaken, se oppskrift på "Kake med spennende smak".

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-marmelade