



## Sjokoladecake med marmelade

### Ingredienser

150 g smør  
1 egg  
7,5 dl kulturmelmk  
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/sjokoladecake-med-marmelade>