Sjokoladekake for to



Ingredienser

2 store egg
3 dl sukker
150 g smør
1 dl kakao
2 ts vaniljesukker
2 dl hvetemel

Glasur:
1,5 dl kremfløte
25 g smør
200 g kokesjokolade

Pynt:
røde sukkerhjerter (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis). Smelt smøret. Tilsett kakao og vaniljesukker og rør til dette har løst seg opp i smøret. Avkjøl og ha dette deretter i eggeblandingen. Ha til slutt i hvetemelet og rør til du får en jevn deig.

Ha deigen i en smurt hjerteform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen (se tips). (Kaken kan også stekes i rund form, se tips.)

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 20 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv og hvelv den forsiktig ut av formen. Fjern

bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Til glasuren kokes kremfløte og smør opp i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett kokesjokoladen oppdelt i biter. Rør til sjokoladen har smeltet. Avkjøl glasuren til den har passe smørekonsistens.

Glaser kaken med sjokoladeglasuren og pynt etter ønske, for eksempel med små, søte sukkerhjerter (se tips).

Tips

Kaken kan stekes i hjerteform som på bildet (1,5 liter) eller i rund form (22 cm i diameter). Uansett hvilken form du bruker er det viktig at du har bakepapir i bunnen av formen, ellers vil du kunne få problemer med å få kaken hel ut av formen.

Hjerteformet kakepynt fås kjøpt i butikker og nettbutikker som selger kakepynteutstyr.

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

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