Nydelig sjokoladekake



Ingredienser

200 g smør
100 g kokesjokolade (70%)
4 store egg
3 dl sukker
2 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
2 dl hvetemel

Pynt:
50 g hvit sjokolade
sjokoladehjerter
høvlet sjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smør og kokesjokolade i en middels stor kjele. Avkjøl blandingen litt. Pisk så i sukkeret og eggene med en stålvisp. Sikt sammen de tørre ingrediensene og rør i.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 min (kaken skal fortsatt være litt myk i midten). Avkjøl kaken helt i formen (gjerne et par timer i kjøleskapet).

Hvelv kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i passe store serveringsstykker. Pynt med smeltet hvit sjokolade, sjokoladehjerter og høvlet sjokolade eller bare sikt over litt melis.

Tips

Bruk helst kokesjokolade med 70% kakaoinnhold for å få god sjokoladesmak. Alternativt kan du bruke 150 g vanlig kokesjokolade eller 100 g kokesjokolade samt 1 ss kakao.

Merk at alle ingrediensene bare skal røres sammen og at du slipper å piske eggedosis. Denne fremgangsmåten er med på å gi kaken sin gode og litt kompakte konsistens. Dessuten gjør det at kaken er veldig rask å lage!

Det er viktig å ikke steke kaken for lenge, for da forsvinner den myke og litt klebrige konsistensen som kaken skal ha. Kaken vil stivne til når den er avkjølt, og det blir lett å ta den ut av formen.

Kaken er holdbar i kjøleskapet. Den kan også fryses.

Kaken kan også stekes i rund form, se oppskrift på "Sjokoladekake med valnøtter", som er samme type kake men valnøtter og glasur i tillegg.

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

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