Det søte liv...

Kosekake

Ingredienser



2 store egg
3 dl sukker
3 dl lettrømme
3 dl hvetemel
2 ts bakepulver
2 ss kakao
125 g sjokoladedråper

Pynt:
150 g melkesjokolade
2-3 ss melk

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker sammen i en bakebolle med stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis!). Visp inn rømmen. Visp deretter inn bakepulver og kakao. Bland sjokoladedråpene med hvetemelet og rør i til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 40-45 min.

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Smelt melkesjokoladen sammen med litt melk i en liten kjele. Smør glasuren på toppen av kaken. Avkjøl kaken til glasuren har stivnet.

Tips

Til denne kaken bruker du 1 pk sjokoladedråper fra Freia, som veier 125 g.

Kaken får enda lavere fettinnhold hvis du bytter ut lettrømme med rømmekolle.

"Kosekake" holder seg myk og saftig i flere dager dersom den pakkes inn i plast og oppbevares kjølig. Den er dessuten kjempefin å fryse.

Ønsker du å lage en festkake av denne kaken, kan du fylle og pynte den med pisket krem, se "Sjokoladekake med krem". Se også "Sjokoladekake med sjokolademousse".

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

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