Lettvint sjokoladeformkake



Ingredienser

2 dl matolje
3 dl sukker
4 egg
4 dl hvetemel
2 ts bakepulver
3 ss kakao
1 ts vaniljesukker
100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Visp sammen olje og sukker med en stålvisp. Visp inn eggene. Sikt sammen mel, bakepulver, kakao og vaniljesukker. Rør dette inn i deigen sammen med hakket kokesjokolade.

Hell deigen i en godt smurt og strødd formkakeform eller brødform som rommer 1,5 liter. Du kan også bruke en rund kakeform (22 cm i diameter) eller liten langpanne (20x30 cm).

Stek kaken på rist ved 180°C midt i ovnen. Steketiden varierer mellom 40-50 min, avhengig av hvilken type form du bruker.

Tips

Bruk matolje med nøytral smak, for eksempel solsikkeolje eller rapsolje.

Pass på å bruke melkefri sjokolade dersom du må ha en kake helt uten melkeprodukter. Eller du kan sløyfe den hakkede sjokoladen. Et godt tips er også å tilsette 50 g hakkede nøtter i deigen og/eller å glasere kaken med sjokoladeglasur etter steking.

Kaken er kjempefin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lettvint-sjokoladeformkake