Grete Roedes sjokoladekake

Ingredienser



3 egg
1 dl sukker
100 g fin sammalt hvete
0,5 ts bakepulver
75 g kokesjokolade

Dynking:
eplejuice eller eplemost

Pynt:
frisk frukt eller bær

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland i mel og bakepulver. Riv sjokoladen (dette gjøres enkelt ved hjelp av en mandelkvern) eller smelt den på svak varme eller i mikro. Rør sjokoladen inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 35-40 min. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald. Ta den så ut av formen og fjern bakepapiret.

Sett kaken på et passende fat. Dynk den godt med eplejuice eller eplemost. Pynt kaken før servering med friske bær eller oppdelt frukt etter ønske.

Tips

Kaken kan fryses uten fruktpynten.

Forslag til pynt på kaken er oppdelt frisk ananas, mango, druer, kiwi, fersken, eller friske bær som jordbær, bringebær og/eller blåbær.

Kaken kan serveres sammen med yoghurtis, vaniljekesam eller lett fruktyoghurt (eventuelt rørt sammen med litt smeltet gelatin, slik at du får en lett og smakfull fruktfromasj).

Se også oppskrift på "Grov sjokoladekake", som er samme type kake, men med enda grovere mel.

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

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