



## Sjokoladeformkake

### Ingredienser

125 g smør  
2 dl sukker  
2 egg  
2 ss kakao  
2 ts vaniljesukker  
1 ts bakepulver  
150 g hvetemel  
1 dl melk



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Vend i sammen med melken. Ikke rør mer i deigen enn nødvendig for å få alt godt blandet.

Ha deigen i en smurt og strødd form som rommer 1,5 liter. Ha gjerne et stykke bakepapir i bunnen av formen dersom du bruker brødforn som på bildet, for da er det ekstra lett å få kaken ut av formen etter at den er stekt.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 50 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). La kaken stå noen minutter i formen før den forsiktig hvelves ut av formen og avkjøles helt.

### Tips

Oppskriften er hentet fra Ingrid Espelids bok "Helt enkelt baking" (Gyldendal forlag, 2005). I denne boken heter kaken "Formkake med kakao", og som rett er står det

under kaketittelen: "Dette er en kake som alltid blir vellykket!".

Kaken kan fryses.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladeformkake>