Eggende sjokoladekake

Ingredienser



250 g smør
250 g kokesjokolade
4 egg
200 g melis
125 g hvetemel

Pynt:
melisdryss
evtl. noen friske bringebær
evtl. noen daimkuler

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen. Smelt sjokoladen i det varme smøret. Avkjøl. Pisk lett sammen egg og melis med en stålvisp. Tilsett sjokoladesmøret. Rør inn hvetemelet til slutt.

Hell deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 20-25 min. Kaken skal ha tørr overflate, men være myk i midten.

Avkjøl kaken helt i formen (se tips). Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Pynt kaken med melisdryss og eventuelt noen friske bær (kaken på bildet er i tillegg pyntet med noen daimkuler). Server kaken gjerne med pisket krem eller iskrem til.

Tips

Det er viktig å la kaken avkjøle helt i formen. Sett den gjerne en stund i kjøleskapet før du tar den ut av formen. Tar du kaken ut av formen mens den fortsatt er varm, risikerer du at kaken går i stykker på grunn av den myke og litt ustekte kjernen i midten.

"Eggende sjokoladekake" kan fryses.

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

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