Formkake med sjokolade og nøtter



Ingredienser

200 g smør
150 g sukker
3 egg
1 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
250 g hvetemel
0,5 dl melk
revet skall av 1 sitron
50 g kokesjokolade
50 g hasselnøtter

Glasur:
2-3 dl melis
2 ss melk

Pynt:
50 g kokesjokolade
sukkerblomster

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen vaniljesukker, bakepulver og hvetemel. Bland i smørkremen sammen med melken. Rør til slutt i revet sitronskall samt fint hakkede hasselnøtter og kokesjokolade.

Ha deigen i en smurt brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca 1 time. Sjekk med en kakenål om kaken er helt gjennomstekt i midten.

Avkjøl kaken en stund i formen før den løsnes fra formen med en skarp kniv og hvelves ut. Fjern bakepapiret og sett kaken på et fat.

Rør sammen melisglasur om smør på kaken. Sett kaken i kjøleskapet til glasuren har stivnet. Smelt kokesjokoladen til pynten. Fest sukkerblomster til kaken med litt av sjokoladen. Ringle resten av den smeltede sjokoladen over kaken. Sett kaken kjølig til sjokoladen har stivnet.

Tips

Kaken trenger selvsagt ikke å pyntes slik som på bildet. Du kan for eksempel drysse høvlet sjokolade eller sjokoladestrøssel oppå glasuren i stedet for å bruke sukkerblomster.

Kaken egner seg til frysing.

Se også oppskrift på "Kaffekake med sjokolade og nøtter".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/formkake-med-sjokolade-og-notter