Kaffekake med sjokolade og nøtter



Ingredienser

200 g smør
200 g sukker
3 store egg
250 g hvetemel
1 ts bakepulver
2 ts kaffepulver
1 dl varmt vann
100 g kokesjokolade
100 g mandler
2 ss hvetemel

Fremgangsmåte

Start med å løse opp kaffepulver i kokende vann. Avkjøl.

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel og bakepulver og bland inn i deigen. Rør i avkjølt kaffe. Hakk kokesjokoladen og mandlene og bland dette med 2 ss hvetemel. Ha det deretter i kakedeigen.

Fyll deigen i en smurt brødform (2 liter), hjerteform eller rund form (22 cm i diameter). Ha bakepapir i bunnen av formen.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i 50-60 min hvis du bruker brødform eller 30-40 min hvis du bruker hjerteform eller rund form (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen før den forsiktig hvelves ut. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Tips

Kaken er kjempefin å fryse.

Mandlene kan byttes ut med hasselnøtter eller valnøtter.

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

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

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