Sjokoladekake uten mel (Flourless Chocolate Cake)



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 200 g mørk sjokolade (70%)
♥ 2 dl sukker
♥ 4 store egg

Pynt:
♥ kakaopulver

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret. Avkjøl litt.

Skill eggeplommene fra hvitene. Pisk eggeplommene luftige med sukkeret. Bland i sjokoladesmøret. Pisk eggehvitene til stivt skum og vend forsiktig inn i sjokoladedeigen.

Ha deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på rist ved 175°C i 35–40 minutter. Avkjøl kaken helt i formen, helst over natten i kjøleskapet.

Ta kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og sikt over kakao til pynt.

Serveres gjerne med pisket krem eller vaniljeis.

Tips

♥ Bruk sjokolade med minst 70% kakaoinnhold. Det gir definitivt best smak!

♥ Det er smart å la kaken stå i formen i kjøleskapet til dagen etter. Da stivner den til og blir lettere å få ut av formen uten at den går i stykker.

♥ Kaken er holdbar i flere dager om den oppbevares i kjøleskapet.

♥ Se også oppskrift på sjokoladekakene **Le negre (Fransk konfektkake uten mel)**, **Black Magic** og **Bocca Nero (Mørk konfektkake uten mel)**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-uten-mel-flourless-chocolate-cake