Coca-Cola Chocolate Fun Cake



Ingredienser

3 store egg
2 dl Coca-Cola
150 g smør
225 g sukker
4,5 ss kakao
4,5 ts bakepulver
250 g hvetemel

Glasur:
200 g kokesjokolade
50 g smør
0,5 dl Coca-Cola
ca 5 dl melis

Pynt:
diverse godteri

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en mellomstor kjele. Ta kjelen av platen og bland først inn Coca-Cola med en stålvisp. Pisk deretter inn eggene. Rør så inn sukker og kakao. Sikt sammen mel og bakepulver og bland i til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 30 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Hvelv den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i firkanter.

Smelt sjokoladen sammen med smør i en liten kjele. Tilsett cola og melis til en glasur. Avkjøl til glasuren har passe tykkelse. Smør litt sjokoladeglasur på hver kake og pynt frem fantasifulle kakestykker med godteri!

Tips

Se også oppskrift på "Cola-Cola Chocolate Squares" som er samme kake, men uten glasur og pynt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/coca-cola-chocolate-fun-cake