Chocolate Sex Cake



Ingredienser

4 egg
250 g sukker
250 g smør
250 g mørk sjokolade (minst 70% kakaoinnhold)
250 g hvetemel

Pynt:
sjokoladesaus (kjøpes på flaske, fra Freia)

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp til blandingen blir luftig (det er ikke nødvendig å piske eggedosis). Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen. Tilsett oppdelt sjokolade og la den smelte i det varme smøret. Rør blandingen jevn. Bland den så inn i eggemassen. Rør inn melet til slutt.

Ha sjokoladedeigen 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 ikke være gjennomstekt.

Ta kaken ut av ovnen og la den bli helt kald i formen (sett den helst i kjøleskapet over natten, se tips).

Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og ringle over sjokoladesaus til pynt.

Tips

Det er viktig å ikke steke kaken for lenge. Den virker veldig løs i konsistensen når den tas ut av ovnen, men når kaken blir kald stivner både smøret og sjokoladen i kaken og den får en mye fastere konsistens. Jeg anbefaler derfor å la kaken stå i kjøleskapet over natten før du tar den ut av formen. Da risikerer du ikke at den går i stykker. Hvis du vil ha den bløte kjernen i midten av kaken litt flytende, er det bare å varme kaken litt i mikro før servering.

Kaken er holdbar om den oppbevares i kjøleskapet. Den er også fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/chocolate-sex-cake