

Chocolate Lava Cake

Ingredienser



125 g mørk sjokolade (minst 70% kakaoinnhold)
100 g smør
2 dl melis
2 egg
2 eggeplommer
6 ss hvetemel

Fremgangsmåte

Forvarm ovnen til 200°C.

Smør godt 4 små, ildfaste former
(bruk ramekinformer eller liknende som rommer ca 1 dl, se tips) med smør og sett dem på en stekeplate.

Smelt smøret i en liten kjele. Tilsett sjokoladen og la den smelte i smøret. Rør inn melis og deretter egg og eggeplommer. Vend i melet.

Fordel sjokoladedeigen i de smurte formene.

Stekes midt i ovnen i 12-15 min, eller til sidene kjennes faste, men midten på toppen fortsatt er bløt. Ta ut av ovnen og avkjøl i 1 minutt. Løsne kakene forsiktig fra formene med en tynn kniv. Hvelv kakene over på tallerkener og server straks!

Tips

Istedet for ildfaste former, kan du bruke store muffinsformer. Steketiden er beregnet på ca 1 dl deig i hver form. Lager du kakene større, må du øke steketiden noe.

Du kan også ha deigen i te- eller kaffekopper som tåler varme. Den stekte kaken kan da spises rett fra koppen.

Se også "Sjokoladefondant", "Chocolate Fondant" og "Flytende sjokoladekake i kopp".

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

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