Devil's Float



Ingredienser

Djeveldeig:
2 dl hvetemel
1,5 dl sukker
2 ts bakepulver
2 ss kakao
1,5 dl melk
1 ts vaniljesukker
2 ss smeltet smør
1 dl hakkede nøtter

Dryss:
1 dl sukker
1 dl brunt farin
2 ss kakao

Til slutt:
2 dl kokende vann

Fremgangsmåte

Bland alt til sjokoladedeigen. Den blir nokså fast i konsistensen.

Ha deigen i en smurt, ildfast form (ca 20x20 cm). Bland sammen drysset og strø over med en spiseskje.

Hell så over kokende vann.

Settes straks i varm ovn og stekes midt i ovnen ved 175°C i 45 min.

Server kaken varm og nystekt med krem eller vaniljeis!

Tips

Denne kaken bør absolutt spises nystekt og varm. Den inneholder mye sukker og blir seig og hard når den er kald.

Eventuelle rester kan varmes opp i mikro.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/devils-float