Formkake med sjokolade og frukt



Ingredienser

3 store egg
150 g sukker
150 g hvetemel
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
50 g kokesjokolade
50 g lyse rosiner
75 g tørkede aprikoser eller tropisk fruktblanding

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Hakk kokesjokolade og del den tørkede frukter i mindre biter. Bland sjokolade og fruktbitene med 2 ss av hvetemelet (dette forhindrer at sjokoladen og frukten synker til bunns i kaken under stekingen). Sikt resten av melet med bakepulver og vaniljesukker. Vend alt i eggedosisen og rør til deigen er klumpfri.

Ha deigen i en smurt brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 40-50 min. Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig løsnes fra formen og hvelves ut. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Tips

Hvis du vil, kan du pynte kaken med melisdryss eller ved å ringle over smeltet sjokolade.

Formkaken er fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/formkake-med-sjokolade-og-frukt