Morsdagskake

Ingredienser



200 g smør
100 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
100 g Dronningsjokolade (45% kakaoinnhold)
250 g sukker
5 egg
1 ss hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en middels stor kjele. Tilsett oppdelt sjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet. Ta kjelen av platen og rør så i sukkeret. Avkjøl blandingen litt og visp deretter inn eggene, ett om gangen. Bruk en stålvisp og rør til du får en glatt og blank sjokoladedeig. Vend til sist i hvetemelet med en slikkepott.

Ha deigen i en rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 22-25 min (NB! ikke lenger!). Kaken vil da fortsatt virke rå i midten. Ta kaken ut av ovnen og avkjøl i romtemperatur. Sett den så i kjøleskapet over natten (NB! viktig, se tips!).

Først dagen etter tas kaken ut av formen. Dra bakepapiret av fra undersiden og sett kaken på et passende fat.

Tips

Det er viktig at kaken ikke steker for lenge, ellers får den ikke den klissete, konfektaktige konsistensen som den skal ha. Siden kaken ikke skal være gjennomstekt, må den stå i kjøleskapet over natten før den tas ut av formen, ellers går den i stykker. Smøret og sjokoladen i deigen vil da stivne og kaken blir fast nok til å kunne tas ut av formen. (Har du ikke tid til å la kaken stå i kjøleskapet over natten, er en smart nødløsning å sette formen i fryseren til kaken har stivnet.)

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/morsdagskake