# Kvinnekake




### Ingredienser

125 g smør
200 g mørk sjokolade (70%)
150 g sukker
3 store egg
35 g hvetemel

### Fremgangsmåte

Smør 4 små, feminine tekopper som tåler stekeovn (se tips).

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen. Tilsett oppdelt sjokolade og sukker. La dette smelte i det varme smøret. Visp inn eggene, ett om gangen. Rør i melet til slutt. Det skal bli en glatt og blank sjokoladerøre.

Hell røren i koppene så de blir ca 3/4 fulle. Stekes midt i ovnen ved 200°C i 10-12 min (se tips). Kakene skal være faste på toppen og flytende inni.

Serveres nystekte!

### Tips

Steketiden avhenger litt av hvor store kopper du bruker. Det er viktig at de ikke stekes for lenge - hele poenget er at sjokoladen inni skal være flytende.

Min erfaring er at de aller fleste alminnelige kopper tåler en tur i stekeovnen. Det jeg eventuelt ville ha styrt unna er håndlaget keramikk og tekopper av fint porselen.

PS: Husk kvinnedagen 8. mars!

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kvinnekake