Lun sjokoladepuddingkake



Ingredienser

Sjokoladedeig:
♥ 2 dl sukker
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 0,5 dl kakaopulver
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 dl melk
♥ 100 g smeltet smør
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Topping:
♥ 1 dl sukker
♥ 1 dl brunt sukker
♥ 0,5 dl kakaopulver
♥ 1,5 dl kokende vann

Servering:
♥ 1 liter vaniljeis

Fremgangsmåte

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

Ha deigen i en smurt, ildfast form (ca 20x20 cm) og glatt til overflaten. Jeg brukte her en rund ildfast form som er 20 i diameter.

Bland sammen drysset og strø over deigen med en spiseskje.

Hell så over kokende vann.

NB! Det er meningen at vannet skal legge seg oppå deigen, så ikke rør rundt i formen.

Sett formen straks i varm ovn og stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 45 minutter. Det vil da ha dannet seg en fast skorpe på toppen av kaken, men den er flytende inni.

Avkjøl kaken til den er lunken (da blir den litt fastere).

Server kaken lun, og gjerne med en kule vaniljeis.

Tips

♥ Det er mye sukker i denne kaken, som gjør at den blir seig og nesten hard ved avkjøling. Kaken bør derfor serveres lunken.

♥ Kaken bør serveres samme dag den er laget.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lun-sjokoladepuddingkake