Sjokoladebrød med squash

Ingredienser



♥ 2 egg
♥ 0,5 dl rapsolje
♥ 150 g sukker
♥ 100 g rømme
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 125 g hvetemel
♥ 40 g kakaopulver (se tips)
♥ 1 ts natron
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 0,5 ts espressopulver (kan sløyfes)
♥ 200 g squash
♥ 200 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Visp sammen egg, olje, sukker, rømme og vaniljeekstrakt i en bolle.

Ha hvetemel, kakaopulver, natron, bakepulver og eventuelt espressopulver i en annen bolle. Sikt de tørre ingrediensene godt sammen.

Vend det tørre forsiktig sammen med det våte. På dette stadiet vil deigen være veldig tykk.

Riv squash på et rivjern. Bland revet squash i deigen. Du vil da merke at deigen blir litt løsere, selv om den fortsatt skal være nokså tykk.

Hakk kokesjokoladen grovt. Vend 150 gram inn i deigen.

Ha deigen i en liten brødform (som rommer 1 liter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten. Dryss resten av sjokoladebitene på toppen av deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 50 minutter. Sjekk at kaken er helt gjennomstekt før du tar den ut av ovnen (se tips). Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv og hvelv den forsiktig ut av formen.

Serveres i tykke, deilige skiver.

Tips

♥ Pass på steketiden for den vil avhenge litt av ovnen du bruker. Sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen (og pass på at du da stikker i kake og ikke i smeltet sjokolade). Kaken skal være gjennomstekt, men ikke overstekt. Dekk til kaken med et stykke bakepapir eller aluminiumsfolie på slutten av steketiden for å unngå at den blir brent på toppen.

♥ Merk at denne sjokoladekaken har temmelig kraftig sjokoladesmak, som kan oppleves å være for sterk av barn. Hvis du vil ha mildere og mer barnevennlig sjokoladesmak, kan du halvere mengden kakaopulver og bytte ut kokesjokolade med lys kokesjokolade eller melkesjokolade.

♥ Sjokoladekaken holder seg saftig og myk i flere dager. Oppbevar den kjølig innpakket i plast. Kaken er også kjempefin å fryse.

♥ For flere kakeoppskrifter med squash, se **HER**. Se også oppskrift på supersaftig **Sjokolade- og bananbrød**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladebrod-med-squash