



Kosekake

Ingredienser

- 2 store egg
- 3 dl sukker
- 3 dl lettrømme
- 3 dl hvetemel
- 2 ts bakepulver
- 2 ss kakao
- 125 g sjokoladedråper

Pynt:

- 150 g melkesjokolade
- 2-3 ss melk



Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker sammen i en bakebolle med stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis!). Visp inn rømmen. Visp deretter inn bakepulver og kakao. Bland sjokoladedråpene med hvetemelet og rør i til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 40-45 min.

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Smelt melkesjokoladen sammen med litt melk i en liten kjele. Smør glasuren på toppen av kaken. Avkjøl kaken til glasuren har stivnet.

Tips

Til denne kaken bruker du 1 pk sjokoladedråper fra Freia, som veier 125 g.

Kaken får enda lavere fettinnhold hvis du bytter ut lettrømme med rømmekolle.

"Kosekake" holder seg myk og saftig i flere dager dersom den pakkes inn i plast og oppbevares kjølig. Den er dessuten kjempefin å fryse.

Ønsker du å lage en festkake av denne kaken, kan du fylle og pynte den med pisket krem, se "Sjokoladekake med krem". Se også "Sjokoladekake med sjokolademousse".

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kosekake>