



## 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>