



## Amerikansk sjokoladekake med marshmallows

### Ingredienser

3 store egg  
3 dl sukker  
150 g smør  
0,75 dl kakao  
2,5 dl hvetemel  
0,5 ts bakepulver  
10 stk marshmallows



### Glasur:

100 g kokesjokolade  
0,5 dl kremfløte

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen. Ha i kakao og rør til den har løst seg opp. Bland sjokoladesmøret i eggedosisen. Sikt i mel og bakepulver og rør til deigen er glatt og klumpfri (bruk gjerne en stålvisp). Del hver marshmallows opp i fire deler (bruk gjerne en saks) og rør marshmallowsbitene forsiktig inn i kakedeigen.

Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 160°C i 50-60 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og dra av bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og ha i sjokoladen oppdelt i biter. Rør til sjokoladen har smeltet. Ringle glasuren over sjokoladekaken og sett den i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

## Tips

Du kan bytte ut kremfløten i glasuren med kaffe eller likør.

Kaken er ekstra nydelig servert sammen med pisket krem eller vaniljeis.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/amerikansk-sjokoladekake-med-marshmallows>