



## Devil's Float

### Ingredienser

Djelveideig:

- 2 dl hvetemel
- 1,5 dl sukker
- 2 ts bakepulver
- 2 ss kakao
- 1,5 dl melk
- 1 ts vaniljesukker
- 2 ss smeltet smør
- 1 dl hakkede nøtter

Dryss:

- 1 dl sukker
- 1 dl brunt farin
- 2 ss kakao

Til slutt:

- 2 dl kokende vann

### Fremgangsmåte

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

Ha deigen i en smurt, ildfast form (ca 20x20 cm). Bland sammen drysset og strø over med en spiseskje.

Hell så over kokende vann.

Settes straks i varm ovn og stekes midt i ovnen ved 175°C i 45 min.



Server kaken varm og nystekt med krem eller vaniljeis!

### **Tips**

Denne kaken bør absolutt spises nystekt og varm. Den inneholder mye sukker og blir seig og hard når den er kald.

Eventuelle rester kan varmes opp i mikro.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/devils-float>