



Den store stygge ulvens sjokoladekake

Ingredienser

150 g smør
50 gram kokesjokolade
2 store egg
130 g sukker
1 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
150 g hvetemel
90 g mandler



Fremgangsmåte

Smelt smør og sjokolade over svak varme. Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør i sjokoladesmøret. Sikt mel, bakepulver og vaniljesukker. Bland i. Ha i hakkede mandler til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 15 min. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut og del i firkanter.

Tips

Kakestykkene holder seg myke om de pakkes inn i plast. De kan også fryses.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/den-store-stygge-ulvens-sjokoladekake>