



## Formkake med sjokolade og frukt

### Ingredienser

3 store egg  
150 g sukker  
150 g hvetemel  
1 ts bakepulver  
1 ts vaniljesukker  
50 g kokesjokolade  
50 g lyse rosiner  
75 g tørkede aprikoser eller tropisk fruktblending



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Hakk kokesjokolade og del den tørkede frukter i mindre biter. Bland sjokolade og fruktbitene med 2 ss av hvetemelet (dette forhindrer at sjokoladen og frukten synker til bunns i kaken under steking). Sikt resten av melet med bakepulver og vaniljesukker. Vend alt i eggedosisen og rør til deigen er klumpfri.

Ha deigen i en smurt brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 40-50 min. Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig løsnes fra formen og hvelves ut. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

### Tips

Hvis du vil, kan du pynte kaken med melisdryss eller ved å ringle over smeltet sjokolade.

Formkaken er fin å fryse.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/formkake-med-sjokolade-og-frukt>