



## Chocolate Butter Cake

### Ingredienser

250 g smør  
200 g sukker  
4 store egg  
4 ss melk  
1 ts vaniljeessens  
1 ts bakepulver  
200 g hvetemel  
- -  
100 g kokesjokolade  
1 ss hvetemel



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland i melk og vaniljeessens (se tips). Sikt mel og bakepulver og rør i til slutt til du får en jevn og klumpfri deig. Hakk kokesjokoladen fint (se tips) og blant med 1 ss mel (dette forhindrer at sjokoladebitene synker til bunns i kaken under steking). Vend sjokoladen deretter inn i deigen.

Ha deigen i smurt brødform (se tips). Stek midt i ovnen ved 175°C i ca 40-50 min, til kaken er gjennomstekt.

### Tips

Vær oppmerksom på at deigen vil kunne skille seg når du tilsetter melk i smørkremen. Ikke fortvil! Dette retter seg opp igjen når du rører i melet.

Oppskriften passer til en brødform som rommer 2 liter. Formen skal være ca 3/4 full. Som du ser på bildet, brukte jeg her i stedet to mindre former. Disse er laget av papp-papir og kjøpt i nettbutikken til [www.strosselannat.se](http://www.strosselannat.se). Merket heter "Elenor Black, Cake Mould" fra Vestli House og størrelsen er 18 cm x 9,5 cm (og 6 cm høye). Selges i pakninger på 3 stk. Et tips om du bruker slike papirformer, er å sette dem i brødformer som rommer 1 liter under steking. Selv om pappen virker nokså sterk, holder kakene fasongen likevel mye bedre om du setter dem i brødformer.

Oppbevar kaken i romtemperatur, godt innpakket i plast så den holder seg myk. Kaken er fin å fryse.

Gå inn på [www.detsoteliv.blogg.no](http://www.detsoteliv.blogg.no) om du vil se stort bilde av denne kaken.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/chocolate-butter-cake>