# Sjokoladekake med yoghurt




### Ingredienser

200 g smør
2 dl yoghurt naturell
2 egg
3,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver
1 dl kakao
2,5 dl sukker

Glasur:
50 g smør
50 g kokesjokolade
2 ss yoghurt naturell
1,5 dl melis

### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk eggene og yoghurt lett sammen med en gaffel. Bland de tørre ingrediensene i en bakebolle. Tilsett egg, yoghurt og smøret og rør deigen raskt sammen til alt er godt blandet.

Hell deigen i en rund kakeform (22-24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 50 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken i formen. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Ha i sjokoladen oppdelt i biter og la sjokoladen smelte i smøret på svak varme. Rør inn yoghurt og melis til du får en glatt glasur. Avkjøl til glasuren har passe smørekonsisten. Fordel glasuren over kaken ved hjelp av en smørekniv.

### Tips

Kaken er holdbar hvis du dekker den til med plast. Oppbevar den i kjøleskapet, men sett den ut i romtemperatur en stund før servering. Sjokoladesmaken blir fyldig og god når kaken er litt temperert.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/sjokoladekake-med-yoghurt