Tryllekake



Ingredienser

2,5 dl melk
75 g kokesjokolade
150 g smør
300 g sukker
2 egg
300 g hvetemel
3 ts bakepulver

Glasur:
1,5 dl melis
1 ss vann

Pynt:
25 g revet kokesjokolade

Fremgangsmåte

Kok opp melken i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Brekk i kokesjokoladen og la den smelte i den varme melken. Rør blandingen jevn. Avkjøl til lunken.

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen (pisk litt mellom hvert). Rør inn den lunkne sjokolademelken. Sikt i hvetemel og bakepulver. Bland alt til en jevn deig.

Ha deigen i en godt smurt og strødd formkakeform som rommer 2 liter (se tips). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 150°C i 50-60 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig hvelves ut.

Sett den kalde kaken på et kakefat. Ringle over litt melisglasur og dryss over revet sjokolade til pynt.

Tips

Hvis du vil bruke rund kakeform, passer det med en som er 22-24 cm i diameter. Kaken pleier da å trenge litt kortere steketid, ca 40-45 min.

Oppbevar kaken godt innpakket i plast, slik at den holder seg myk. "Tryllekake" er kjempefin å fryse.

Lager du rund kake, kan du dekke kaken med sjokoladesmørkrem i stedet for melisglasur: Rør sammen 150 g smør, 150 g melis og 1 ss kakao. Smør oppå den kalde kaken. Dryss over revet sjokolade til pynt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/tryllekake