Den lille sorte

Ingredienser



100 g smør
100 g kokesjokolade
3 egg
150 g sukker
50 g hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt smøret og kokesjokoladen i en liten kjele. Rør blandingen jevn og avkjøl. Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis). Rør i sjokoladesmøret. Tilsett hvetemel til slutt og rør raskt sammen til en glatt deig.

Ha deigen i en liten, rund kakeform (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken ved 160°C i 30-35 min (kaken skal ikke være helt gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken i formen. Ta kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Den kalde kaken kan eventuelt glaseres med et tynt lag mørk sjokoladeglasur, se tips.

Tips

Som sagt kan kaken glaseres med litt sjokoladeglasur. Smelt 100 g kokesjokolade i en liten kjele sammen med 2 ss fløte eller 1 ss smør. (Smør kan byttes ut med litt delfiafett.) Rør glasuren glatt og stryk jevnt over kaken når den er kald.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/den-lille-sorte