Crazy Devil Chocolate Cake



Ingredienser

400 g sukker
375 g hvetemel
55 g kakao
2 ts natron
4 3/4 dl vann
1,5 dl matolje
1 ts vaniljeessens
2 ts eddik (7%)

Pynt:
melis

Fremgangsmåte

Bland de tørre ingrediensene sammen i en bakebolle. Bland sammen vann, olje, vaniljeessens og eddik. Ha det flytende oppi bollen med det tørre, og rør deigen raskt sammen.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 30x20 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Løft kaken ut av formen ved dra i sidene på bakepapiret, eller hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Del den kalde kaken opp i passe store serveringsstykker. Sikt over et tykt lag med melis rett før servering.

Tips

Det høres rart ut med eddik i en kake, men eddiken er nødvendig for at kaken skal få den rette konsistensen. Kaken smaker ABSOLUTT IKKE av eddik når den er stekt!

Kaken er fin å fryse uten melis på toppen. Sikt over et tykt lagt melis når kaken er tint og rett før servering.

- -

CRAZY, CRAZY NIGHTS

(Whoow! Here's a little song for everybody out there)
People try to take my soul away, but I don't hear the rap that they all say
They try to tell us we don't belong, that's alright, we're millions strong
This is my music, it makes me proud, these are my people and this is my crowd

Chorus:
These are crazy, crazy, crazy, crazy nights
These are crazy, crazy, crazy, crazy nights

Sometimes days are so hard to survive, a million ways to bury you alive
The sun goes down like a bad bad dream
You're wound up tight, gotta let off steam
They say they can break you again and again, if life is a radio, turn up to ten

Chorus repeats 2x

And they try to tell us that we don't belong
But that's alright, we're millions strong
You are my people, you are my crowd, this is our music, we love it loud
Yeah, and nobody's gonna change me, 'cos that's who I am

Chorus repeats out

(Rockelåt fra KISS, albumet "Crazy Nights", 1987)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/crazy-devil-chocolate-cake