Flytende sjokoladekake



Ingredienser

4 egg
2 dl sukker
200 g kokesjokolade
200 g smør
2,5 dl hvetemel
1 ts bakepulver

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt smør i en liten kjele. Brekk i kokesjokoladen og la den smelte i det varme smøret. Avkjøl og bland inn i eggedosisen. Sikt sammen mel og bakepulver og rør inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 225°C i 15 min. Kaken er da fortsatt nokså skjelvende og ikke gjennomstekt.

Ta bare av kantene av kakeformen (se tips) og server kaken lunken. Da er den fortsatt flytende inni.

Tips

Vil du servere kaken nystekt, er det best å bare ta av kantene på kakeformen, ellers går den lett i stykker. Hvis du vil ha kaken ut av formen (slik som på bildet), må du først avkjøle kaken i kjøleskapet. Kaken stivner da i midten (da blir kaken slik som

du ser under oppskriften på "Klissete sjokoladekake") og du kan hvelve den ut av formen og fjerne bakepapiret. Ha kaken deretter på et fat som tåler mikro og varm opp kaken, slik at den igjen får en flytende kjerne før servering.

Se også oppskrift på "Flytende, lys sjokoladekake" og "Sjokoladefondant".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/flytende-sjokoladekake