Klissete sjokoladekake

Ingredienser



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

Pynt:
melisdryss
sjokoladehjerter

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.

Avkjøl kaken helt i formen ved å la den stå i kjøleskapet over natten. Når kaken har stått kaldt en hel natt, har den stivnet og kan tas ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat. Pynt kaken eventuelt med melisdryss og mørke sjokoladehjerter slik som på bildet.

Tips

Kaken er holdbar i kjøleskapet. Den kan også fryses.

Kaken er NYDELIG sommermat servert sammen med vaniljeis og friske bær!

Se også oppskrift på "Mislykket sjokoladekake", "Kladdekake", "Konfektkake" og "Mørk konfektkake", som alle har lignende "fuktige" konsistens som "Klissete sjokoladekake".

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

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