Det søte liv...

Verdens beste formkake



Ingredienser

3 egg
3 dl sukker
75 g smør
1 dl melk
4,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
2 dl hakkede mandler
200 g kokesjokolade
3 bananer

Glasur:
3-4 dl melis
2-3 ss vann

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med melken. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland dette i eggedosisen vekselsvis med smørmelken. Rør til slutt i hakkede mandler, hakket kokesjokolade og bananer i skiver.

Ha deigen i en smurt, avlang brødform (2 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 60 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken litt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Hvelv kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Avkjøl kaken helt på rist.

Rør sammen melisglasur og smør jevnt over den kalde kaken. La kaken stå til melisglasuren har stivnet.

Tips

Kaken er holdbar innpakket i plast i kjøleskapet. Kaken er fin å fryse uten melisglasur.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/verdens-beste-formkake