Mislykket sjokoladekake



Ingredienser

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

Glasur:
200 g lys kokesjokolade
1 dl kremfløte

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 (gjerne i kjøleskapet over natten). Når kaken er kald har den stivnet og kan tas ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Brekk i kokesjokoladen og la den smelte i den varme fløten. Rør blandingen jevn med en skje og avkjøl litt. Smør

den så jevnt over hele kaken. Sett kaken kaldt til glasuren har stivnet.

Kaken oppbevares i kjøleskapet, men smaker aller best romtemperert, slik at den får en myk kjerne i midten.

Tips

Jeg har doblet porsjonen med glasur, fordi jeg synes det er greit å ha rikelig av den 😊 Det går imidlertid også an å smelte kun 100 g sjokolade i 1/2 dl kokende fløte og smøre et tynt lag glasur over kaken.

Kaken er svært holdbar i kjøleskapet og kan fryses!

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

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