Sjokoladekake for smale dager



Ingredienser

3 egg
2 dl sukker
1,5 dl hvetemel
1 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
1 dl kakao
3 dl kesam (mager type)
50 g valnøtter (kan sløyfes)

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i det tørre. Rør i kesam, og bland godt med en stålvisp, slik at du får en klumpfri kakedeig. Tilsett hakkede valnøtter til slutt (nøttene kan sløyfes).

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min. Kaken skal fortsatt være litt fuktig i midten. Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og sikt over melis rett før servering.

Tips

Kaken kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladekake-smale-dager