Black Magic

Ingredienser



250 g smør
250 g kokesjokolade
1 dl sterk kaffe
2 dl sukker
4 egg

Fremgangsmåte

Smelt smør, kokesjokolade sammen med kaffe i en kjele på svak varme. Rør blandingen jevn. Ta kjelen av platen. Bland i sukker og sammenpiskede egg med en stålvisp.

Hell deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 1 time. Avkjøl kaken helt i formen, og gjerne i kjøleskapet til dagen etter (se tips).

Løsne kaken fra formen ved å skjære rundt kanten på kaken med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og NYT!

Tips

Den lange steketiden er nødvendig fordi kaken ikke inneholder hvetemel.

Det er veldig lurt å la kaken avkjøles i kjøleskapet til neste dag mens den fortsatt er i formen. Da er det kjempelett å få kaken ut av formen og fjerne bakepapiret.

Vil du ha en større kake, kan du doble porsjonen og steke kaken i en rund form som er 24-26 cm i diameter. Merk at du da må øke steketiden en god del, ca til 2 timer, i alle fall om du bruker 24 cm form. Det kan derfor være å anbefale å helst bruke 26 cm form til dobbel oppskrift.

Kaken er holdbar i kjøleskapet, men smaker aller best romtemperert.

Se også oppskrift på en enda mørkere variant av samme type kake: "Bocca Nero", eller se lavkarbovarianten "Black Magic sukkerfri sjokoladekake".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/black-magic