Sjokoladekake med valnøtter



Ingredienser

200 g smør
100 g kokesjokolade
3 dl sukker
4 egg
2 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
2 dl hvetemel
100 g valnøtter

Glasur:
200 g kokesjokolade
0,5 dl sterk kaffe
1 dl melis

Pynt:
halve valnøtter

Fremgangsmåte

Smelt smør og kokesjokolade i en middels stor kjele. Avkjøl blandingen litt. Pisk så i sukkeret og eggene med en stålvisp. Sikt sammen de tørre ingrediensene og rør i. Ha til slutt i hakkede valnøtter.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 40-45 min (kaken skal fortsatt være litt ustekt i midten). Avkjøl kaken helt i formen (gjerne et par timer i kjøleskapet). Løsne kaken fra formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Til glasuren smeltes kokesjokoladen i en liten kjele sammen med kaffe på svak varme. Rør i melisen. Smør sjokoladeglasuren jevnt over kaken. Pynt med noen halve valnøtter til slutt.

Tips

Merk at alle ingrediensene bare skal røres sammen og at du slipper å piske eggedosis. Denne fremgangsmåten er med på å gi kaken sin gode og litt kompakte konsistens. Dessuten gjør det at kaken er veldig rask å lage!

Det er viktig å ikke steke kaken for lenge, for da forsvinner den myke og litt klebrige konsistensen som kaken skal ha. Kaken vil stivne til når den er avkjølt, og det blir lett å ta den ut av formen.

Kaken er holdbar i kjøleskapet. Den kan også fryses.

Kaken kan også stekes i liten langpanne, se oppskrift på "Nydelig sjokoladekake", som er samme type kake men uten valnøtter.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladekake-med-valnotter