Det søte liv...

Sjokoladekakehjerte



Ingredienser

2 store egg
3 dl sukker
150 g smør
1 dl kakao
2 ts vaniljesukker
2 dl hvetemel

Glasur:
1,5 dl kremfløte
250 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis). Smelt smøret. Tilsett kakao og vaniljesukker og rør til dette har løst seg opp i smøret. Avkjøl og ha dette deretter i eggeblandingen. Ha til slutt i hvetemelet og rør til du får en jevn deig.

Ha deigen i en smurt hjerteform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen (se tips). Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 20 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv og hvelv den forsiktig ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Til glasuren kokes kremfløte opp i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett kokesjokoladen oppdelt i biter. Rør til sjokoladen har smeltet. Avkjøl glasuren til den har passe smørekonsistens og smør den jevnt over kaken.

Tips

Kakeoppskriften passer også godt til en rund kakeform som er 22 cm i diameter.

Kaken er holdbar dersom den oppbevares i kjøleskap. Som nevnt er den aller best lett oppvarmet. Ha den i mikroen til du ser at glasuren begynner å renne litt ned langsmed sidene og at kakekjernen begynner å bli myk.

Se også "Sjokoladekake for to".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladekakehjerte