Sjokoladeformkake

Ingredienser



125 g smør
2 dl sukker
2 egg
2 ss kakao
2 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
150 g hvetemel
1 dl melk

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Vend i sammen med melken. Ikke rør mer i deigen enn nødvendig for å få alt godt blandet.

Ha deigen i en smurt og strødd form som rommer 1,5 liter. Ha gjerne et stykke bakepapir i bunnen av formen dersom du bruker brødform som på bildet, for da er det ekstra lett å få kaken ut av formen etter at den er stekt.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 50 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). La kaken stå noen minutter i formen før den forsiktig hvelves ut av formen og avkjøles helt.

Tips

Oppskriften er hentet fra Ingrid Espelids bok "Helt enkelt baking" (Gyldendal forlag, 2005). I denne boken heter kaken "Formkake med kakao", og som rett er står det under kaketittelen: "Dette er en kake som alltid blir vellykket!".

Kaken kan fryses.

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

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