Amerikansk sjokoladekake med marshmallows

Ingredienser



3 store egg
3 dl sukker
150 g smør
0,75 dl kakao
2,5 dl hvetemel
0,5 ts bakepulver
10 stk marshmallows

Glasur:
100 g kokesjokolade
0,5 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen. Ha i kakao og rør til den har løst seg opp. Bland sjokoladesmøret i eggedosisen. Sikt i mel og bakepulver og rør til deigen er glatt og klumpfri (bruk gjerne en stålvisp). Del hver marshmallows opp i fire deler (bruk gjerne en saks) og rør marshmallowsbitene forsiktig inn i kakedeigen.

Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 160°C i 50-60 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og dra av bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og ha i sjokoladen oppdelt i biter. Rør til sjokoladen har smeltet. Ringle glasuren over sjokoladekaken og sett den i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Tips

Du kan bytte ut kremfløten i glasuren med kaffe eller likør.

Kaken er ekstra nydelig servert sammen med pisket krem eller vaniljeis.

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

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