Grov sjokoladekake



Ingredienser

3 egg
1 dl sukker
2 dl grov sammalt hvete
0,5 ts bakepulver
100 g kokesjokolade

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland i mel og bakepulver. Riv sjokoladen (dette gjøres enkelt ved hjelp av en mandelkvern) eller smelt den på svak varme eller i mikro. Rør sjokoladen inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 35-40 min. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald. Ta den så ut av formen og fjern bakepapiret.

Sett kaken på et passende fat og sikt over melis før servering.

Tips

Se også oppskrift på "Grete Roedes sjokoladekake".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/grov-sjokoladekake