Sjokoladekake i brødform



Ingredienser

85 g smør
100 g kokesjokolade
3 egg
2,5 dl yoghurt naturell
2,5 dl sukker
2 ss kakao
2 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
5 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet i det varme smøret.

Pisk sammen egg og yoghurt i en bolle (bruk en stålvisp). Rør i sukker og deretter smørsjokoladen. Bland sammen de tørre ingrediensene og rør i.

Hell deigen i en smurt brødform (2 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 185°C i ca 1 time (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen før den forsiktig hvelves ut. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Tips

Kaken er fin å fryse!

Se også oppskrift på "Sjokoladeformkake".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladekake-i-brodform