Sjokoladekake med svisker

Ingredienser



250 g svisker
4 ss konjakk
50 g smør
25 g kakao
100 g kokesjokolade (70%)
2 dl sukker
1 dl kokende vann
4 eggehviter
1,5 dl hvetemel
1 ts kanel

Fremgangsmåte

La sviskene trekke i konjakk i minst 1 time eller lenger.

Smelt smøret i en kjele. Ha i kakao, oppdelt kokesjokolade og 1,5 dl av sukkeret. Hell over kokende vann. La blandingen koke over svak varme til konsistensen er kremete. Avkjøl sjokolademassen.

Pisk eggehvitene stive. Tilsett resten av sukkeret (0,5 dl) og pisk til stiv og blank marengs. Vend i mel og kanel. Ha til slutt i sjokoladekremen.

Hell deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Legg de bløte sviskene oppå sjokoladedeigen. Dytt noen av dem litt ned i deigen.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 190°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen før den forsiktig tas over på et fat.

Tips

Det er lurt å legge sviskene oppå sjokoladedeigen i formen i stedet for å blande dem inn i sjokoladedeigen. Da reduserer du risikoen for at sviskene legger seg i bunnen på kaken under stekingen.

"Sjokoladekake med svisker" kan fryses.

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

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