Flourless Chocolate Cake



Ingredienser

200 g smør
200 g mørk sjokolade
2 dl sukker
4 store egg

Pynt:
kakao

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret. Avkjøl litt.

Skill eggeplommene fra hvitene. Pisk eggeplommene luftige med sukkeret. Bland i sjokoladesmøret. Pisk eggehvitene til stivt skum og vend forsiktig inn i sjokoladedeigen.

Ha deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist ved 175°C i 35-40 min. Avkjøl kaken helt i formen, gjerne over natten i kjøleskapet.

Ta kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og sikt over kakao til pynt.

Serveres gjerne med pisket krem eller vaniljeis.

Tips

Bruk sjokolade med minst 70% kakaoinnhold. Det gir definitivt best smak!

Det er smart å la kaken stå i formen i kjøleskapet til dagen etter. Da stivner den til og blir lettere å få ut av formen uten at den går i stykker.

Kaken er holdbar i flere dager om den oppbevares i kjøleskapet.

Se også oppskrift på sjokoladekakene "Le negre", "Black Magic" og "Bocca Nero".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/flourless-chocolate-cake