Sjokolademums med Daim



Ingredienser

150 g smør
3 ss sterk kaffe
4 dl sukker
3 store egg
0,5 dl kakao
0,5 ts bakepulver
4 dl hvetemel

Pynt:
1 dobbel Daim

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en stor kjele. Ta kjelen av platen og rør i kaffe og sukker. Bland deretter i eggene, ett om gangen. Sikt sammen kakao, bakepulver og hvetemel og bland i til slutt.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 35 min. Grovhakk Daim og strø den over kaken straks etter at den er tatt ut av ovnen. La kaken stå i formen til den er helt avkjølt.

Løft kaken ut av formen og del kaken opp i små firkanter (ca 5x5 cm).

Tips

Kakestykkene er fine å fryse.

Oppskriften er hentet fra den populære svenske kakeboken "Konditors bästa" (Albert Bonniers förlag, 2006).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokolademums-med-daim