Flytende, lys sjokoladekake



Ingredienser

200 g smør
200 g lys kokesjokolade
4 egg
2,5 dl sukker
2,5 dl hvetemel
1 ts bakepulver

Fremgangsmåte

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

Pisk egg og sukker til eggedosis. Vend i sjokoladesmøret. Sikt deretter i mel og bakepulver. Bland deigen sammen.

Smør en ildfast form (15x25 cm som på bildet eller bruk en form som er 20x20 cm). Hell i deigen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 200°C i ca 10-15 min. Kaken skal ha fått fast skorpe, men være flytende inni.

Serveres varm med vaniljeis.

Tips

Kaken stivner til etter hvert hvis kaken oppbevares i kjøleskapet, og den flytende kjernen blir i stedet til en klissete masse. Kaken er god da også! Hvis du vil ha kaken flytende igjen, er det bare å varme den opp igjen i ovnen eller i mikro.

Se også oppskrift på "Flytende sjokoladekake", som lages med mørk sjokolade. Se også den berømte porsjonskaken "Sjokoladefondant".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/flytende-lys-sjokoladekake