MMMmmm Chocolate Cake



Ingredienser

225 g smør
2 dl vann
3 ss kakao
4,5 dl sukker
1 ts vaniljeessens
1 ts natron
2 egg
1,5 dl surmelk
4,5 dl hvetemel

Glasur:
100 g smør
3 ss kakao
500 g melis
100 g pecannøtter
ca 4 ss vann

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ha i vann og kakao og gi blandingen et oppkok. Ta kjelen av platen og avkjøl litt. Rør i sukker og vanljeessens. Bland så i natron. Pisk eggene lett sammen med en gaffel og ha i sammen med surmelken. Bland til slutt i hvetemelet til du får en klumpfri deig (går raskt om du bruker en stålvisp).

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30-40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Lag glasuren mens kaken steker: Smelt smøret i en kjele. Ha i kakao, melis, hakkede pecannøtter og 4 ss varmt vann. Rør til du får en glatt glasur. Hvis glasuren virker for tørr, tilsetter du bare litt mer varmt vann.

Ha glasuren over kaken straks etter at den er tatt ut av ovnen. La kaken stå slik og avkjøles i langpannen, gjerne i kjøleskapet over natten (se tips).

Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret i sidene. Del kaken opp i passe store firkanter og dra kakestykkene av bakepapiret med en stekespade.

Tips

Når du fordeler glasuren over kaken mens den er varm, vil den trekke litt inn i kaken og gi den en klebrig, deilig konsistens. Kaken må stå i formen til den er helt kald og glasuren har stivnet, ellers vil kaken lett gå i stykker når du deler den opp.

Kakestykkene holder seg myke i flere dager om den pakkes inn i plast og oppbevares i kjøleskapet. Også fine å fryse!

Se dessuten oppskrift på "Texas sjokoladekake" og "Gjennombløt sjokoladekake".

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

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