Flytende sjokoladekake i kopp

Ingredienser



250 g smør (se tips)
275 g sjokolade (se tips)
5 eggeplommer
5 hele egg
200 g sukker
110 g hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen fra platen. Tilsett hakket sjokolade og la den smelte i det varme smøret. Pisk egg, eggeplommer og sukker lett sammen med en stålvisp og rør inn i sjokoladesmøret. Sikt i hvetemel og rør sjokoladedeigen jevn.

Smør 6 krus godt med smør og mel dem med litt hvetemel (se tips). Hell sjokoladerøren i koppene.

Stekes på stekeplate midt i ovnen ved 210°C i ca 12-15 min. Sjokoladedeigen skal være stivnet til kake på toppen, men være flytende inni. Steketiden kan variere litt med størrelsen på koppende du bruker.

Serveres nystekte og varme!

Tips

Bruk gjerne usaltet smør. Det viktigste er imidlertid at du bruker skikkelig god, mørk sjokolade med høyt kakaoinnhold (70%).

Bruker du krus som på bildet, gir denne oppskriften ca 6 stk. Bruker du mindre kopper, får du ca 8 stk. Pass på at koppene du bruker tåler varme!

Du kan også bruke aluminiumsformer, store muffinsformer eller ramekinformer av porselen. Disse rommer ca 1 dl. Da vil du få ca 10 stk porsjonskaker. Steketiden kortes da ned til 10 min.

Hele poenget med denne kaken er at den ikke skal være gjennomstekt, men bare ha en stekt skorpe. Er du usikker på steketiden, kan du ta ut en testkake fra ovnen for å sjekke etter at det har gått 10 min.

Kakene kan gjøres klare for steking på forhånd. Sjokoladedeigen helles da i koppene/formene og fryses eller oppbevares slik i kjøleskap. Kakene trenger ikke å tine før de stekes, men trenger noe lengre steketid.

Se også oppskrift på "Sjokoladefondant", "Chocolate Fondant" og "Chocolate Lava Cake".

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

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