Sjokoladekake med fløte



Ingredienser

100 g smør
2 dl sukker
2 store egg
1,5 dl fløte (se tips)
3 ss kakao
2 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
3 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt de tørre ingrediensene. Bland det tørre og fløten vekselsvis i deigen. Rør forsiktig til alt er godt blandet.

Ha deigen i en smurt form med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 50 min. Avkjøl litt i formen før kaken forsiktig hvelves ut.

Tips

Du kan bruke kremfløte, matfløte eller kaffefløte i kakedeigen, avhengig av hvor mektig kake du vil ha. Jo fetere fløte, jo tyngre og saftigere blir kaken.

Bruk hvilken som helst form du ønsker som rommer 1,5 liter. Kaken på bildet er stekt i en rund, ildfast form. Det går fint an å bruke en avlang brødform, eller du kan bruke en rund form som er 20-22 cm i diameter.

"Sjokoladekake med fløte" oppbevares godt innpakket i plast, slik at kaken holder seg myk. Kaken er fin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladekake-med-flote