Kvinnekake



Ingredienser

125 g smør
200 g mørk sjokolade (70%)
150 g sukker
3 store egg
35 g hvetemel

Fremgangsmåte

Smør 4 små, feminine tekopper som tåler stekeovn (se tips).

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen. Tilsett oppdelt sjokolade og sukker. La dette smelte i det varme smøret. Visp inn eggene, ett om gangen. Rør i melet til slutt. Det skal bli en glatt og blank sjokoladerøre.

Hell røren i koppene så de blir ca 3/4 fulle. Stekes midt i ovnen ved 200°C i 10-12 min (se tips). Kakene skal være faste på toppen og flytende inni.

Serveres nystekte!

Tips

Steketiden avhenger litt av hvor store kopper du bruker. Det er viktig at de ikke stekes for lenge - hele poenget er at sjokoladen inni skal være flytende.

Min erfaring er at de aller fleste alminnelige kopper tåler en tur i stekeovnen. Det jeg eventuelt ville ha styrt unna er håndlaget keramikk og tekopper av fint porselen.

PS: Husk kvinnedagen 8. mars!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kvinnekake