Black Magic sukkerfri sjokoladekake

Ingredienser



250 g smør
250 g (sukkerfri) kokesjokolade
1 dl sterk kaffe
1 ts vaniljepulver
150 g sukrin (se tips)
4 store egg

Fremgangsmåte

Smelt smør, kokesjokolade sammen med kaffe i en kjele på svak varme. Rør blandingen jevn og bland i vaniljepulver. Ta kjelen av platen.

Pisk eggene sammen med sukrin (eller sukkererstatning) til en tykk eggedosis (se tips). Vend inn sjokoladesmøret

Hell deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 1 time. Avkjøl kaken helt i formen, og gjerne i kjøleskapet til dagen etter (se tips).

Løsne kaken fra formen ved å skjære rundt kanten på kaken med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og NYT!

Tips

I stedet for sukrin, kan du bruke 2 dl natreen eller splenda. Både natreen og splenda er to typer kalorifattig sukkererstatning som selges i pulverform.

Merk at egg og sukrin må piskes ekstra lenge for at det skal danne seg eggedosis. Bare la elektrisk mikser gå en god stund (15-20 minutter), så vil du se at blandingen tykner etter hvert.

Den lange steketiden er nødvendig fordi kaken ikke inneholder hvetemel.

Det er veldig lurt å la kaken avkjøles i kjøleskapet til neste dag mens den fortsatt er i formen. Da er det kjempelett å få kaken ut av formen og fjerne bakepapiret.

Kaken er holdbar i kjøleskapet, men smaker aller best romtemperert.

Se også oppskrift på en enda mørkere variant av samme type kake: "Bocca Nero".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/black-magic-sukkerfri-sjokoladekake