Sjokoladekake med kesam



Ingredienser

♥ 4 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 1 dl kakao
♥ 3 dl kesam
♥ 100 g valnøtter (kan sløyfes)

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i det tørre. Rør i kesam, og bland godt med en stålvisp, slik at du får en klumpfri kakedeig. Tilsett grovt hakkede valnøtter til slutt (nøttene kan sløyfes).

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min (se tips).

Avkjøl kaken en stund i formen før du tar den ut av formen og fjerner bakepapiret.

Sett kaken på et passende fat og sikt over melis før servering.

Tips

Tilpass steketiden og sjekk med kakenål om kaken er gjennomstekt. Selv om kaken skal være gjennomstekt, er det viktig at kaken ikke steker for lenge slik at den holder seg saftig og myk og ikke blir tørr.

Jeg synes kaken smaker aller best varm og nylaget, men den kan også fint fryses. Gi kaken et nytt melisdryss etter at den er tint, så ser den fin ut igen!

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

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