Brosteinskake

Ingredienser



♥ 100 g smør
♥ 150 g kokesjokolade
♥ 4 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 1,5 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 200 g Firkløversjokolade

Pynt:
♥ 1 dl melis
♥ 1 dl kakaopulver

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Tilsett oppdelt kokesjokolade og la sjokoladen smelte i det varme smøret. Rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker lett sammen med en ballongvisp (det er ikke meningen å piske eggedosis). Pisk inn sjokoladesmøret.

Sikt melet sammen med bakepulver og vaniljesukker. Vend dette inn i sjokoladerøren. Vend grovhakket Firkløversjokolade inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 minutter.

La kaken avkjøles i romtemperatur og sett den deretter i kjøleskapet til dagen etter (se tips).

Dagen etter løsnes kaken fra formen og flyttes over på en rist.

Sikt først melis over kaken slik at hele overflaten blir hvit. Klipp ut tynne striper av papir og legg over kaken i et gittermønster. Sikt over kakaopulver. Løft deretter forsiktig av papirstrimlene.

Flytt kaken over på et kakefat. Server kaken gjerne med vaniljeis eller pisket krem.

Tips

♥ Det er viktig å ikke steke kaken for lenge for det er meningen at den skal bli bløt og konfektaktig. Kaken skal ikke være gjennomstekt i midten når du tar den ut av ovnen. Av den grunn er det nødvendig at kaken står i kjøleskapet over natten. Da vil den bli fast i konsistensen og lett å ta ut av formen.

♥ Kaken holder seg god i flere dager. Pakk den inn i plast så den holder seg myk. Den er også veldig fin å fryse, bortsett fra at mønsteret på toppen av kaken muligens ikke vil holde seg like pent.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/brosteinskake