Det søte liv...

Ustekt sjokoladekake

Ingredienser



♥ 200 g smør
♥ 8 ss kakao
♥ 4 egg
♥ 4 dl sukker
♥ 2 ss vaniljesukker
♥ 3 dl hvetemel

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen.

Tilsett kakaopulveret og rør til det har løst seg opp i det varme smøret.

Ha sjokoladesmøret over i en rørebolle.

Visp inn eggene, ett om gangen. Visp deretter inn sukker og vaniljesukker.

Vend til slutt inn hvetemelet. Det skal bli en tykk og seig sjokoladedeig.

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

Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 30 minutter. Kaken kommer til å være helt løs inni når du tar den ut av ovnen, men det er slik den skal være. Sett formen i kjøleskapet til dagen etter.

Dagen etter vil kaken ha blitt fast nok til at du kan løsne den fra formen. Dra av bakepapiret fra undersiden og flytt kaken over på et fat.

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Bruk kakaopulver (bakekakao) av god kvalitet for god smak på sjokoladekaken.

♥ Hvis du smelter smøret i en mellomstor kjele, går det fint å røre alle ingrediensene til deigen sammen direkte i kjelen.

♥ Denne kaken må stå i kjøleskapet over natten for at den skal stivne nok til at du kan flytte den ut av formen og over på et fat. Har du ikke tid til det, kan du alternativt sette kaken et par timer i fryseren.

♥ Kaken bør oppbevares i kjøleskapet, og holder seg god og klissete i flere dager.

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

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