



Sjokoladekake med skivede mandler

Ingredienser

- 100 g smør
- 2 egg
- 3 dl sukker
- 4 ss kakao
- 2 ts vaniljesukker
- 1,5 dl hvetemel
-
- 100 g skivede mandler (se tips)



Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis). Rør i smøret. Bland deretter i kakao, vaniljesukker og til slutt hvetemel.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Strø over skivede mandler.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 35 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Hvelv kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende kakefat.

Tips

Skivede mandler (mandelflak) fås kjøpt i de fleste matbutikkene, og finnes både med og uten skall.

Server kaken gjerne med pisket krem og jordbær.

Sjokoladekaken er holdbar i kjøleskapet. Den kan også fryses.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-skivede-mandler>