



## Sjokoladecake med pærebiter

### Ingredienser

2 egg  
2 ss melk  
100 g sukker  
75 g smør  
100 g hvetemel  
1 ts vaniljesukker  
2 ss kakao  
1 ts bakepulver

2 pærer (friske eller hermetiske)



### Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, melk og sukker med en stålvisp. Smelt smøret og tilsett. Rør i de tørre ingrediensene til du får en jevn deig.

Ha bakepapir i bunnen på en liten, rund kakeform (20 cm i diameter). Smør litt ekstra smør oppå bakepapiret. Skrell og rens pærene. Del dem opp i båter og legg dem i bunnen av formen. Fordel sjokoladedeigen over pærene (prøv å dekke pærene noenlunde med sjokoladedeigen).

Stek kaken ved 175°C i 35 min på nederste rille i ovnen. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Fjern kakeringen og hvelv kaken ut av formen. Ta vekk bakepapiret og sett kaken på et passende kakefat.

### Tips

Kaken kan fryses, men smaker aller best nystekt.

Se også oppskrift på "Sjokoladekake med pærer".

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/sjokoladekake-med-paerebiter>