



## Chocolate Coca-Cola Loaf Cake

### Ingredienser

2 egg  
3 dl sukker  
3 dl hvetemel  
4 ss kakao  
4 ts vaniljesukker  
2 ts bakepulver  
150 g smør  
2 dl Coca-Cola

Pynt:

melisdryss



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Smelt smøret i en liten kjele og bland med Coca-Cola (det bruser opp littegrann når du tilsetter colaen). Bland det tørre og smør- og colablandingen vekselvis i eggedosisen. Rør til en jevn deig.

Ha deigen i en smurt, avlang brødform som rommer 2 liter. Ha gjerne et stykke bakepapir i bunnen av formen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i ca 50 min (sjekk med en kakenål om kaken er ferdig stekt).

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken forsiktig fra kanten av formen med en skarp kniv. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Sikt over melis før servering.

### Tips

Kaken er fin å fryse! Sikt i så fall litt ekstra melis over kaken rett før servering - da ser den helt fersk ut!

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/chocolate-coca-cola-loaf-cake>