



## Den lille sorte

### Ingredienser

100 g smør  
100 g kokesjokolade  
3 egg  
150 g sukker  
50 g hvetemel

### Fremgangsmåte

Smelt smøret og kokesjokoladen i en liten kjele. Rør blandingen jevn og avkjøl. Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis). Rør i sjokoladesmøret. Tilsett hvetemel til slutt og rør raskt sammen til en glatt deig.

Ha deigen i en liten, rund kakeform (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken ved 160°C i 30-35 min (kaken skal ikke være helt gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken i formen. Ta kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Den kalde kaken kan eventuelt glaseres med et tynt lag mørk sjokoladeglasur, se tips.

### Tips

Som sagt kan kaken glaseres med litt sjokoladeglasur. Smelt 100 g kokesjokolade i en liten kjele sammen med 2 ss fløte eller 1 ss smør. (Smør kan byttes ut med litt delfiafett.) Rør glasuren glatt og stryk jevnt over kaken når den er kald.



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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/den-lille-sorter>