



## Sjokoladecake for smale dager

### Ingredienser

- 3 egg
- 2 dl sukker
- 1,5 dl hvetemel
- 1 ts bakepulver
- 2 ts vaniljesukker
- 1 dl kakao
- 3 dl kesam (mager type)
- 50 g valnøtter (kan sløyfes)

Pynt:  
melisdryss

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i det tørre. Rør i kesam, og bland godt med en stålvisp, slik at du får en klumpfri kakedeig. Tilsett hakkede valnøtter til slutt (nøttene kan sløyfes).

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min. Kaken skal fortsatt være litt fuktig i midten. Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og sikt over melis rett før servering.

### Tips

Kaken kan fryses.



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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-smale-dager>