



## Black Magic

### Ingredienser

- 250 g smør
- 250 g kokesjokolade
- 1 dl sterk kaffe
- 2 dl sukker
- 4 egg

### Fremgangsmåte

Smelt smør, kokesjokolade sammen med kaffe i en kjele på svak varme. Rør blandingen jevn. Ta kjelen av platen. Bland i sukker og sammenpiskede egg med en stålvisp.

Hell deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 1 time. Avkjøl kaken helt i formen, og gjerne i kjøleskapet til dagen etter (se tips).

Løsne kaken fra formen ved å skjære rundt kanten på kaken med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og NYT!

### Tips

Den lange steketiden er nødvendig fordi kaken ikke inneholder hvetemel.

Det er veldig lurt å la kaken avkjøles i kjøleskapet til neste dag mens den fortsatt er i formen. Da er det kjempelett å få kaken ut av formen og fjerne bakepapiret.

Vil du ha en større kake, kan du doble porsjonen og steke kaken i en rund form som er 24-26 cm i diameter. Merk at du da må øke steketiden en god del, ca til 2 timer, i



alle fall om du bruker 24 cm form. Det kan derfor være å anbefale å helst bruke 26 cm form til dobbel oppskrift.

Kaken er holdbar i kjøleskapet, men smaker aller best romtemperert.

Se også oppskrift på en enda mørkere variant av samme type kake: "Bocca Nero", eller se lavkarbovarianten "Black Magic sukkerfri sjokoladecake".

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/black-magic>