



## Sjokoladekake med valnøtter

### Ingredienser

200 g smør  
100 g kokesjokolade  
3 dl sukker  
4 egg  
2 ts vaniljesukker  
1 ts bakepulver  
2 dl hvetemel  
100 g valnøtter

### Glasur:

200 g kokesjokolade  
0,5 dl sterk kaffe  
1 dl melis

### Pynt:

halve valnøtter

### Fremgangsmåte

Smelt smør og kokesjokolade i en middels stor kjele. Avkjøl blandingen litt. Pisk så i sukkeret og eggene med en stålvisp. Sikt sammen de tørre ingrediensene og rør i. Ha til slutt i hakkede valnøtter.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 40-45 min (kaken skal fortsatt være litt ustekt i midten). Avkjøl kaken helt i formen (gjærne et par timer i kjøleskapet). Løsne kaken fra formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.



Til glasuren smeltes kokesjokoladen i en liten kjele sammen med kaffe på svak varme. Rør i melisen. Smør sjokoladeglasuren jevnt over kaken. Pynt med noen halve valnøtter til slutt.

### Tips

Merk at alle ingrediensene bare skal røres sammen og at du slipper å piske eggedosis. Denne fremgangsmåten er med på å gi kaken sin gode og litt kompakte konsistens. Dessuten gjør det at kaken er veldig rask å lage!

Det er viktig å ikke steke kaken for lenge, for da forsvinner den myke og litt klebrige konsistensen som kaken skal ha. Kaken vil stivne til når den er avkjølt, og det blir lett å ta den ut av formen.

Kaken er holdbar i kjøleskapet. Den kan også fryses.

Kaken kan også stekes i liten langpanne, se oppskrift på "Nydelig sjokoladecake", som er samme type kake men uten valnøtter.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/sjokoladecake-med-valnotter>