



## Sjokoladekakeherte

### Ingredienser

2 store egg  
3 dl sukker  
150 g smør  
1 dl kakao  
2 ts vaniljesukker  
2 dl hvetemel

### Glasur:

1,5 dl kremfløte  
250 g kokesjokolade



### Fremgangsmåte

Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis). Smelt smøret. Tilsett kakao og vaniljesukker og rør til dette har løst seg opp i smøret. Avkjøl og ha dette deretter i eggeblandingen. Ha til slutt i hvetemelet og rør til du får en jevn deig.

Ha deigen i en smurt hjerteform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen (se tips). Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 20 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv og hvelv den forsiktig ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Til glasuren kokes kremfløte opp i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett kokesjokoladen oppdelt i biter. Rør til sjokoladen har smeltet. Avkjøl glasuren til den har passe smørekonsistens og smør den jevnt over kaken.

### Tips

Kakeoppskriften passer også godt til en rund kakeform som er 22 cm i diameter.

Kaken er holdbar dersom den oppbevares i kjøleskap. Som nevnt er den aller best lett oppvarmet. Ha den i mikroen til du ser at glasuren begynner å renne litt ned langsmed sidene og at kakekjernen begynner å bli myk.

Se også "Sjokoladekake for to".

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekakehjerte>