



## Mors sjokoladecake

### Ingredienser

125 g smør  
300 g sukker  
2 store egg  
1,5 dl melk  
3 ts bakepulver  
300 g hvetemel  
50 g kokesjokolade

### Sjokoladekrem:

50 g smør  
50 g kokesjokolade  
400 g melis  
0,5 dl sterk kaffe

### Pynt:

høvlet kokesjokolade

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen mel og bakepulver og vend inn i smørkremen vekselvis med melken. Bland til slutt inn revet kokesjokolade (se tips).

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 170°C i ca 60 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner.



Smelt smøret og bland med revet kokesjokolade, melis og kaffe. Rør i glassuren til den er jevn og klumpfri. Fyll kaken med ca halvparten av sjokoladekremen. Bruk resten av kremen til å dekke kaken. Pynt kaken eventuelt med høvlet sjokolade til slutt.

### **Tips**

Kokesjokolade rives enkelt ved å bruke en mandelkvern.

Sjokoladekaken kan fryses, også med sjokoladekrem.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mors-sjokoladecake>