



## Sjokoladecake i brødform

### Ingredienser

85 g smør  
100 g kokesjokolade  
3 egg  
2,5 dl yoghurt naturell  
2,5 dl sukker  
2 ss kakao  
2 ts vaniljesukker  
2 ts bakepulver  
5 dl hvetemel



### Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet i det varme smøret.

Pisk sammen egg og yoghurt i en bolle (bruk en stålvisp). Rør i sukker og deretter smørsjokoladen. Bland sammen de tørre ingrediensene og rør i.

Hell deigen i en smurt brødform (2 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 185°C i ca 1 time (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen før den forsiktig hvelves ut. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

### Tips

Kaken er fin å fryse!

Se også oppskrift på "Sjokoladeformkake".

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-i-brodform>