



## Russisk sjokoladecake

### Ingredienser

125 g kokesjokolade  
100 g mykt smør  
100 g sukker  
6 egg  
100 g mandler  
50 g strøkavring  
75 g hvetemel

### Pynt:

100 g kokesjokolade  
1 ss smør  
skåldede mandler



### Fremgangsmåte

Smelt kokesjokoladen i en kjele sammen med en tredjedel av smøret.

Pisk resten av smøret sammen med sukker. Skill eggene og pisk eggeplommene inn i smørkremen. Rør i den smeltede sjokoladen. Mal mandlene og bland dette sammen med strøkavring og hvetemel inn i det som nå blir en nokså kompakt røre. Pisk eggehvitene til stivt skum. Bland dette forsiktig inn i deigen i tre omganger. Deigen vil nå være løsere i konsistensen.

Smør og ha bakepapir i bunnen av en stor brødforn (2 liter). Ha deigen i formen. Stek kaken nederst i ovnen ved 170°C i ca 50 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen før den løsnes fra formen med en skarp kniv. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Smelt kokesjokoladen sammen med smør til glasuren (dette kan gjøres i en skål i mikro, over vannbad eller i en liten kjele på svak varme). Smør sjokoladeglasuren over kaken. Pynt med skåldede mandler. La kaken stå i kjøleskapet til sjokoladeglasuren har stivnet.

### **Tips**

Dette er en mektig og mettende kake. Merk at malte mandler og strøkavring i deigen gjør at sjokoladekaken blir litt grovkornet i konsistensen.

"Russisk sjokoladekake" oppbevares i kjøleskapet innpakket i plast. Den kan fryses.

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

---

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