

Sprø sjokoladekake

Ingrédients

- 200g mørk sjokolade
- 150g saltet smør
- 100g sukker
- 4 egg
- 50g mel
- 50g maizena
- 5g bakepulver
- 1 teskje vaniljeekstrakt
- 40 til 50g knuste sprø pannekaker

Préparation

1. Midten av september, det ideelle tidspunktet for å starte med høstreceptene!
2. Så her er vi, jeg begynner med denne fuktige sjokoladekaken som også er sprø takket være sitt lag med sprø pannekaker på toppen.
3. En veldig enkel oppskrift, men ekstremt god som vil glede alle på ettermiddagskaffen!
4. Ingredienser :Jeg har brukt Guanaja sjokolade og Norohy vaniljeekstrakt fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
5. Forberedelsestid : 15 minutter + 30 minutter steketidFor en kake med 20 til 22 cm diameter : Ingredienser : mørk sjokolade saltet smør sukker 4 egg mel maizena bakepulver 1 teskje vaniljeekstrakt 40 til knuste sprø pannekaker Oppskrift : Pisk hele eggene med sukker og vanilje.
6. Smelt smøret og sjokoladen, og tilsett dem deretter til den tidligere blandingen.
7. Tilsett deretter melet, maizena og bakepulveret som er siktet.
8. Hell røren i din smurte og melte kakeform, og dekk den deretter med de knuste sprø pannekakene, og trykk dem lett ned i røren.
9. Stek i en forvarmet ovn på 180°C i omtrent 30 minutter (knivbladet skal komme ut tørt).
10. La den avkjøles litt, ta den ut av formen og nyt!