

# Saftig formkake med lime og mørk sjokolade



Jeg er litt forelska. I formkaker. De er ikke flotte som marsipankaker eller forseggjorte cupcakes, men likevel: Formkaker er min favoritt. Det er bare noe eget ved å skjære en tykk skive varm formkake, den veier så godt i hånden og passer perfekt som trøstemat en kald marskveld. Dessuten holder denne kaken seg saftig lenge. Den deilige aromaen av limeskall blandet med store biter mørk sjokolade er temmelig uslåelig. Og bruker du yoghurt og kokosolje er den til og med litt sunn! ☐



**Forelska i formkake (å å å):**

*4 dl siktet spelt eller hvetemel + 2 ss ekstra*

*0,5 ss bakepulver*

*0,5 ts salt*

*1 ts vaniljesukker*

*2,5 dl gresk yoghurt, creme fraiche eller rømme*

*2,5 dl sukker*

*4 egg + 1 eggeplomme*

*2 ts revet limeskall (kun det grønne), ca 2-3 lime*

*1 dl (smeltet) kokosolje, bruk smør om du ikke kan få tak i kokosolje*

*150 g mørk sjokolade, hakket*

Sett ovnen på 175 grader. Finn frem en brødform (ca to liter) og kle den med bakepapir. Rør sammen mel første mengde mel, bakepulver og salt. Ha 2 ss mel og sjokolade biter i en annen,

rør sammen. I en tredje bolle visper du sammen egg, eggeplomme, yoghurt/creme fraiche, limeskall og sukker. Rør de tørre ingrediensene (minus sjokolade) inn i de våte, litt etter litt. Bruk til slutt en slikkepott til å vende inn kokosoljen (nedenfra og opp) og gjenta til alt er godt blandet. Rør tilslutt inn sjokoladen, men spar noen til å strø over toppen av kaken. Hell røren i formen og fordel sjokoladebiter på toppen. Stek midt i ovnen i 55-75 minutter. JA, jeg vet at det er psyko variabel steketid, men problemet er at det avhenger at hvor dyp formen din er. Trikset er å stikke en spiss gjenstand (for eksempel et grillspyd) inn i kaken etter ca 55 minutter og så fortsette med dette (jevnlige) til pinnen kommer ut tørr og uten kakedeig på seg. Avkjøl kaken i formen på rist i ca 10 minutter før du tar den ut av formen og lar den avkjøle videre på risten. Kaken holder seg godt noen dager om du oppbevarer den i en plastpose.







