Liten og saftig sjokoladekake (til de små og store anledninger)



Det er alltid hyggelig med kake enten du feirer stort og smått, overrasker kollegaene dine, serverer familie og venner eller rett og slett bare MÅ HA NOE GODT. Her er oppskriften på en mild og saftig sjokoladekake som barn og voksne elsker. Kaken blir liten, ca 1/4 av en stor klassisk langpanne, og passer til det meste.

Kaken:

(ca 16 små stykker)

65 g meierismør

200 g sukker

2,5 dl kulturmelk

2 ts kakao

1 ts natron

200 g siktet hvetemel eller speltmel

Glasur:

35 g smør

130 g melis

1 toppet ts kakao

3 ss kald kaffe

1 ts vaniljesukker
Sett ovnen på 175 grader og kle en liten langpanne (23×23 cm) med bakepapir. Finn frem en liten gryte og smelt smøret på svak varme. Ha i sukkeret og rør litt mens sukker og smør blander seg. Ta av varmen. Ha resten av ingrediensene i en bakebolle og hell tilslutt over sjokolade- og smørblandingen. Pisk/rør til du har en glatt og klumpfri røre. Ha alt over i formen og stek midt i ovnen i 25-28 minutter. Ta formen ut og la avkjøle.

Lag glasuren på følgende måte:

Smelt smøret i en liten kjele på lav varme og ta av varmen. Ha resten av ingrediensene rett i kjelen og rør til en tjukk glasur. Fort deg og bre den over kaken, den stivner raskt. Strø over evt pynt, skjær i stykker og server. SPIS.

NB. Egner seg MEGET bra til å fryse. Jeg synes bare den blir bedre av en tur i fryseren.