



Sjokoladecake med mandler

12 - 16 porsjoner



Middels

up to 60 Min.



Ingredienser:

Kakedeig:

60 g mørk sjokolade
50 g mykt smør
75 g sukker
1 ss Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker
2 eggeplommer str. M/L
1 pakke Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 gram)
50 g mandelmel
2 eggehviter str. M/L

Pynt:

3 ss Dr. Oetker Bakekakao
Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls (eller annen valgfri dekorasjon)

1 Sett ovnen på 190 °C varmluft og smør en springform, Ø 22 cm.

2 Kakedeig:

Smelt sjokoladen over vannbad. Pisk smør, sukker og vaniljesukker sammen i en bolle. Pisk i eggeplommene en av gangen. Bland i de hakkede mandlene og mandelmelet. Pisk eggehvitene stive, og vend forsiktig inn i deigen.

Fordel deigen i den smurte springformen og stek sjokoladekaken i 15-20 minutter.

3 Pynt:

Avkjøl kaken på en bakerist, dryss over kakaoen og pynt med strøssel.

