

Chokladoscakaka på nordiskt vis

Ingredienser

Chokladkaka

2 st Ägg
1 dl Socker
1 dl Råsocker
1 dl Rypsolja
0,5 dl Rågmjöl
0,5 dl Fullkornskornmjöl
0,5 dl Havregryn
0,25 dl Malen rågmalt
3 msk Kakaopulver
2 tsk Vaniljsocker
2 krm Salt
1 tsk Bakpulver
1 msk Mörk sirap
2 msk Aktiv surdegsggrund

Solros- och havretosca

0,75 dl Rypsolja
0,5 dl Socker
0,5 dl Råsocker
75 g Solrosfrön
0,75 dl Havregryn
1 krm Salt
1 tsk Mörk sirap
1 tsk Aktiv surdegsggrund

En saftig kaka med fyllig choklads smak och knaprig frö- och havretosca.

Förberedelsetid: 00:25

Tillagningstid: 00:20

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 10

Tillagning

Chokladkaka

1.
Lägg ugnen på 200 grader.
2.
Smörj och bröa en rund form ca 22 cm i diameter.
3.
Vispa ägg, socker och råsocker pösigt i ca 5 minuter.
4.
Vispa ner oljan lite i taget, så att smeten inte skär sig, i äggvispet.
5.
Blanda de torra ingredienserna och rör ner dem i smeten.

6.
Rör ner sirap och surdeg till sist.

7.
Grädda i 15 minuter. Gör toscasmeten under tiden.

Solros- och havretosca

1.
Blanda ihop alla ingredienser i en kastrull.

2.
Koka upp under omrörning. Sänk värmen när blandningen börjar puttra.

3.
Ta av från värmen när havregrynen börjat få färg.

4.
Fördela toscan jämnt över kakan.

5.
Grädda kakan i ytterligare 5 minuter.