



Kulturkake med sjokoladekrem

Ingredients

250 g smør
700 g sukker
1 liter kulturmilk (se tips)
5 ts kanel
2 ts kardemomme
4 ts natron
150 g rosiner
800 g hvetemel

Glasur:

300 g smør
4 ss kakao
7,5 dl melis



Instructions

Smelt og avkjøl smøret. Bland sukker og kulturmilk i en stor bakebolle. Rør i kanel, kardemomme og natron. Ha i smøret og rør om. Bland rosinerne med mel, slik at rosinerne blir godt separert og dekket med mel (se tips). Ha dette i bakebollene og rør raskt sammen til alt er blandet og du får en jevn deig.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30 minutter. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Til glasuren røres mykt smør sammen med kakao og melis. Bre glasuren over den kalde kaken og del kaken deretter opp i firkanter.

Tips

Du kan bruke alle typer surmelk til denne kaken (f. eks. kulturmelmk, Cultura eller kefir).

Det at du blander rosinene med hvetemel før du har dem i deigen forhindrer at rosinene synker ned til bunnen på kaken under steking.

Kaken er fin å fryse, også med sjokoladeglasur.

Se også oppskrift på [Saupkake](#).