



Sjokoladeruter med valnøtter

Ingredients

- ♥ 1 liter kefir
- ♥ 5,5 dl sukker
- ♥ 3 ss kakao
- ♥ 1 ts vaniljesukker
- ♥ 1 ss natron
- ♥ 150 g smør
- ♥ 10 dl hvetemel
- ♥ 2 dl hakkede valnøtter

Glasur:

- ♥ 200 g smør
- ♥ 3 ss sterk kaffe
- ♥ 2 ss kakao
- ♥ 3 ts vaniljesukker
- ♥ 300 g melis

Pynt:

- ♥ sjokoladestrøssel, høvlet sjokolade, valnøttkjerner eller annen kakepynt

Instructions

Smelt smøret og avkjøl det litt. Ha surmelken i en stor rørebolle. Tilsett sukker, kakao, vaniljesukker og natron. Rør godt sammen. Tilsett det smeltede smøret og bland i. Ha så i hvetemelet og rør raskt sammen til du får en klumpfri deig (du kan bruke ballongvisp eller elektrisk håndmikser, så er dette fort gjort). Vend i hakkede valnøtter til slutt.



Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25 - 30 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i langpannen. Hvelv kaken ut av langpannen og dra av bakepapiret.

Til glasuren smeltes først smøret i en kjele. Bland i de øvrige ingrediensene til en glatt sjokoladekrem.

Smør sjokoladeglasuren jevnt over kaken. Dryss over sjokoladestrøssel og høvlet sjokolade eller annen kakepynt du har liggende.

Tips

♥ Du kan bruke alle former for surmelk, enten det er kulturmilk eller kefir. Det går fint å bruke skummet variant også.

♥ Valnøttene kan som sagt sløyfes hvis du vil ha nøttefri kake.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/21848>