



Krydderruter med kaffe- og sjokoladekrem

Ingredients

Krydderkake:

- ♥ 250 g smør
- ♥ 1 liter surmelk
- ♥ 650 g sukker
- ♥ 4 ts kanel
- ♥ 1 ts ingefær
- ♥ 1 ts kardemomme
- ♥ 1 ts nellik
- ♥ 3 ts natron
- ♥ 750 g hvetemel

Kaffe- og sjokoladekrem:

- ♥ 200 g smør
- ♥ 2 ss kakao
- ♥ 2 ts vaniljesukker
- ♥ 5 ss sterk kaffe
- ♥ 100 g kokesjokolade
- ♥ 500 g melis

Pynt:

- ♥ 100 g kokesjokolade

Instructions

Smelt og avkjøl smøret. Finn frem en stor bakebolle og ha surmelk, sukker og krydder i bollen. Rør rundt så krydderet blander seg godt med surmelken. Rør inn natron. Ha deretter i det smeltede smøret og så hvetemelet. Bland alt til en klumpfri



deig.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter, til kaken er gjennomstekt. Avkjøl kaken i langpannen før den hvelves ut.

Til sjokoladekremen piskes mykt smør sammen med kakao og vaniljesukker. Varm opp sterk kaffe i en liten kjele. Del kokesjokoladen opp i biter og smelt dem i den varme kaffen. Rør sjokoladeblandingen jevn og visp den deretter inn i smørkremen. Tilsett melis litt og litt og pisk opp sjokoladekremen til den blir luftig og myk.

Bre sjokoladekremen over kaken og pynt med hakket sjokolade. Del kaken opp i firkanter.

Tips

♥ Det er det samme hvilken type surmelk du bruker, enten det er kulturmelk, kefir eller Cultura.

♥ La kaken avkjøles før du smører på sjokoladekremen, ellers kommer sjokoladekremen til å smelte.

♥ Kakestykkene er fine å fryse. Når jeg vil fryse kakebiter med myk krem, pleier jeg først å fryse kakene mens de står på et brett. Når kakebitene er frosne, kan jeg legge dem i fryseposer uten at sjokoladekremen blir sølete. Når kakene skal tines, tar jeg dem ut av posen mens de er frosne for å unngå å ødelegge sjokoladekremen, og lar de heller tine på et fat.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](http://dev.detsoteliv.no/en/node/23111)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/23111>