



## Sjokoladerosinkake

### Ingredienser

600 g hvetemel  
750 g sukker  
3 ss kakao  
2 ts natron  
1 ts bakepulver  
1 ts vaniljesukker  
1 liter skummet kulturmilk



### Glasur:

1 dl kremfløte  
200 g melkesjokolade

### Pynt:

200 g sjokoladerosiner (f.eks. 1 pk fra Sunmaid)

### Fremgangsmåte

Bland alle de tørre ingrediensene i en stor bakebolle. Tilsett kulturmilk og rør deigen godt sammen. Bruk stålvisp for å fjerne alle klumper.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Brekk i melkesjokoladen og la den smelte i fløten på svak varme. Rør glasuren blank og jevn. Smør glasuren over den avkjølte kaken. Dryss over sjokoladerosiner. Avkjøl til glasuren har stivnet og del kaken opp i passe store firkanter.

## Tips

Kaken kan oppbevares lenge i kjøleskapet og er også kjempefin å fryse. La kakestykkene stå i kjøleskapet til glasuren har stivnet før du har kakene i en frysepose. Da slipper du glasursøl.

"Sjokoladerosinkake" er basert på oppskriften på "Fråtsekaken". Se også "Fruktnøttkake i langpanne".

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/sjokoladerosinkake>