Firkløverkake med rømme

Ingredienser

6 egg
8 dl sukker
5 dl seterrømme
3 dl vann
4 ts bakepulver
5 ss kakao
8 dl hvetemel

Glasur:
400 g Firkløversjokolade
1 ts kaffepulver
1 dl kokende vann
1 dl melis

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen i en stor bakebolle. Rør sammen rømme og vann. Sikt sammen det tørre. Bland det tørre og rømmevannet vekselsvis i eggedosisen.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 200°C i 30-35 min.

Lag imens glasuren: Løs kaffepulver opp i varmt vann. Ha i en liten kjele og la sjokoladen smelte i kaffen. Ha i melis til glasuren får passe smørekonsistens.

La den stekte kaken avkjøle i noen minutter før du hvelver den ut av langpannen og fjerner bakepapiret. Stikk tett i tett med hull i kaken (bruk en stor gaffel e.l.). Smør

glasuren over den fortsatt lunkne kaken, slik at glasuren renner litt nedi hullene i kaken. Avkjøl kaken helt og del den så i firkanter.

Tips

Kaken er kjempefin å fryse. La glasuren bli helt stiv (gjerne i kjøleskapet) før du har kakestykkene i fryseposer - da unngår du glasursøl.

Se også oppskriften på "Sjokoladekake med rømme", "Rømmesjokoladekake med firkløverglasur" og "Surmelkskake med firkløverkrem".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/firkloverkake-med-romme