



## Barneselskapskake

### Ingredienser

2 egg  
200 g sukker  
200 g hvetemel  
2 ts bakepulver  
2 ss kakao  
150 g smør  
1,5 dl melk

### Glasur:

50 g smør  
4 ss sterk kaffe (se tips)  
1 ss kakao  
2 ts vaniljesukker  
250 g melis

### Pynt:

kokos (se tips)

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med melk. Sikt det tørre sammen. Bland det tørre og smørmelken vekselvis i eggedosisen og rør alt til en jevn deig (ikke rør mer enn nødvendig).

Ha deigen i en liten, bakepavirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.



Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Tilsett kaffe og deretter kakao, vaniljesukker og melis. Rør til glasuren er glatt og klumpfri. Avkjøl glasuren i kjøleskapet til den har passe smørekonsistens.

Smør sjokoladeglasuren over kaken med en smørekniv. Dryss over kokos (eller annen kakepynt).

### **Tips**

Pynt kaken med non-stop, gelétopper e.l. i stedet for kokos, hvis du vil ha en kake uten nøtter.

Hvis du vil unngå "hyperaktive" barn, kan du bruke koffeinfri kaffe i kakeglasuren. Glasuren kan også lages med melk i stedet for kaffe.

"Barneselskapskake" er fin å lage i forveien og fryse ned. Sett den frosne kaken til tining på et fat i kjøleskapet kvelden før den skal serveres.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/barneselskapskake>