



## Bursdagskake

### Ingredienser

300 g smør  
500 g sukker  
4 store egg  
7 dl kulturmelmk  
2 dl kakao  
4 ss vaniljesukker  
1,5 ts bakepulver  
2 ts natron  
500 g hvetemel

### Glasur:

50 g smør  
1 dl sterk kaffe  
4 ss kakao  
2 ts vaniljesukker  
500 g melis

### Pynt:

seigmenn e.l.

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til lys og luftig smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Ha dette i en stor bakebolle. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Ha det tørre og kulturmelmk vekselvis i deigen. Rør forsiktig til alt er godt blandet.



Ha deigen i en stor, bakepavirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 45 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepaviret.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Rør inn kakao, vaniljesukker, kaffe og melis. Avkjøl glasuren til den har passe smørekonsistens. Bre den så over kaken i et jevnt lag.

Del kaken opp i passe store stykker som pyntes med seigmenn, non-stop, bamsemums, eller det du måtte ønske.

### **Tips**

Kakestykkene egner seg kjempegodt til å fryses. Et godt tips er å la kakestykkene stå i kjøleskapet til glasuren har stivnet før du pakker dem ned i fryseposer. Da unngår du glasursøl!

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

---

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