



## Coca-Cola Chocolate Cake

### Ingredienser

225 g smør  
3 ss kakao  
2 dl Coca-Cola  
2 store egg  
1 ts vaniljeessens  
4,5 dl sukker  
1 dl kefir  
1 ts bakepulver  
4,5 dl hvetemel

### Glasur:

100 g smør  
3 ss kakao  
1 ts vaniljeessens  
6 ss Coca-Cola  
500 g melis



detsoteliv.no

### Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland i kakao og Coca-Cola. Pisk eggene sammen med en gaffel og tilsett sammen med vaniljeessens. Rør i sukker og kefir. Bland deretter i hvetemel som er siktet sammen med bakepulver (røren blir nokså tynn i konsistensen).

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 40 min (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen.

Til glasuren smeltes smøret i en kjele. Rør i kakao, vaniljeessens og Coca-Cola. Bland deretter i melis til du får en glatt og klumpfri glasur.

Smør glasuren over kaken i langpannen mens den fortsatt er lunken (det gjør at glasuren trekker litt inn i kaken). Sett kaken i kjøleskapet til glasuren har stivnet (kaken kan godtstå over natten).

Løft kaken opp av langpannen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken opp i firkanter og fjern kakestykkene fra bakepapiret ved hjelp av en stekespade.

## Tips

Kaken må være i langpannen når du heller over sjokoladeglasuren, for den vil være nokså flytende mens den er varm. Da trekker glasuren godt ned i kaken og gjør den supermyk og deilig.

Kakestykkene kan fryses.

Du finner også mange andre kakeoppskrifter med cola på detsoteliv.no. Søk i navnefeltet på enten "Coca-Cola" eller "Pepsi".

--

"Sailin' 'round the world in a dirty gondola  
Oh, to be back in the land of Coca-Cola!"

(Bob Dylan, fra sangen "When I Paint My Masterpiece", 1971.)

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/coca-cola-chocolate-cake>