Det søte liv...

Mørk drøm



Ingredienser

2 egg
250 g sukker
250 g hvetemel
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
1 ts natron
2 dl Nesquick sjokolademelkpulver (eller Oboy)
3,5 dl kefir
175 g smør

Fyll og glasur:
300 g kokesjokolade
1,5 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker lyst og luftig. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Smelt og avkjøl smøret. Bland smøret og kefir i eggedosisen vekselsvis med det tørre. Rør deigen jevn og klumpfri (bruk gjerne en stålvisp).

Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 40-50 min (sjekk med kakenål når kaken er ferdig).

Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 3 bunner (se tips).

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og brekk i sjokoladen. La sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør til blandingen er helt glatt og jevn.

Smør et tynt lag mellom kakebunnene. Stryk resten over hele kaken. La kaken stå i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Tips

Det kan være vanskelig å dele kaken i bunner når den er nystekt fordi den er nokså myk og "klebrig". Et godt tips er å pakke kaken inn i en plastikpose og la den stå i kjøleskapet en stund, eller gjerne natten over. Da stivner kaken, slik at den er lettere å dele i tynne bunner.

Kaken er holdbar i kjøleskapet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mork-drom