Sjokoladedrømmen



Ingredienser

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

Fyll:
3 dl kremfløte

Glasur:
200 g melkesjokolade
0,5 dl melk

Pynt:
sjokoladerosiner

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 50 min.

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).

Sett den underste kakebunnen på et passende fat. Pisk kremfløten til fyllet og fordel mellom begge kakelag.

Kok opp melken til glasuren i en liten kjele. Ta kjelen av platen og brekk i melkesjokoladen. La sjokoladen smelte i den varme melken. Rør til blandingen er helt glatt og jevn. Avkjøl til glasuren til den har passe smørekonsistens.

Hell glasuren over kaken og la den renne litt nedover sidene på kaken. Bruk en smørekniv og stryk glasuren glatt på toppen av kaken. Pynt kaken med sjokoladerosiner eller etter ønske. Sett kaken 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. Du kan alternativt sette kaken en stund i fryseren.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladedrommen