Det søte liv...

Studenterstump



Ingredienser

500 g smør
500 g sukker
4 egg
700 g hvetemel
3 ts bakepulver
3 dl melk

Mørk deig:
4 ts kakao
1 ts vaniljesukker

Glasur:
6 dl melis
ca 4 ss vann

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene ett om gangen. Ha smørkremblandingen i en stor bakebolle. Bland bakepulver med 200 g av hvetemelet og rør dette inn i smørkremen. Rør så i melken og resten av hvetemelet vekselsvis i deigen.

Fordel ca halvparten av deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm) i et tynt, jevnt lag. Rør inn kakao og vaniljesukker i resten av deigen. Fordel den mørke deigen over den lyse i et jevnt lag (bruk en smørekniv).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 45 min (sjekk med kakenål). La kaken avkjøle i langpannen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen melisglasur og smør over den kalde kaken. Del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

"Studenterstump" er kjempefin å fryse!

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

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