Yndlingskake



Ingredienser

225 g smør
450 g sukker
3 egg
500 g hvetemel
3 ts bakepulver
3 ts vaniljesukker
4,5 dl melk
250 g mandler
100 g kokesjokolade

Glasur:
5-6 dl melis
3 ss kokende vann

Pynt:
mørke sjokoladehjerter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen (pisk litt mellom hvert egg). Ha smørkremblandingen i en stor bakebolle. Sikt sammen hvetemel, vaniljesukker og bakepulver. Bland det tørre vekselsvis med melk i deigen. Mal mandlene og hakk kokesjokoladen. Bland dette inn i deigen til slutt.

Fordel deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 45 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen melisglasur. Smør et jevn lag utover den helt kalde kaken. La kaken stå til melisglasuren har stivnet litt. Del kaken opp i firkanter og pynt hvert kakestykke med et sjokoladehjerte.

Tips

"Yndlingskake" holder seg myk i mange dager hvis du pakker kakestykkene godt inn i plast. Kaken er kjempefin å fryse.

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

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