Kulturkake med sjokoladekrem



Ingredienser

250 g smør
700 g sukker
1 liter kulturmelk (se tips)
5 ts kanel
2 ts kardemomme
4 ts natron
150 g rosiner
800 g hvetemel

Glasur:
300 g smør
4 ss kakao
7,5 dl melis

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland sukker og kulturmelk i en stor bakebolle. Rør i kanel, kardemomme og natron. Ha i smøret og rør om. Bland rosinene med mel, slik at rosinene blir godt separert og dekket med mel (se tips). Ha dette i bakebollene og rør raskt sammen til alt er blandet og du får en jevn deig.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30 minutter. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Til glasuren røres mykt smør sammen med kakao og melis. Bre glasuren over den kalde kaken og del kaken deretter opp i firkanter.

Tips

Du kan bruke alle typer surmelk til denne kaken (f. eks. kulturmelk, Cultura eller kefir).

Det at du blander rosinene med hvetemel før du har dem i deigen forhindrer at rosinene synker ned til bunnen på kaken under stekingen.

Kaken er fin å fryse, også med sjokoladeglasur.

Se også oppskrift på **Saupkake**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kulturkake-med-sjokoladekrem