Allergikake



Ingredienser

125 g smør
5 dl kefir
300 g sukker
1 ss natron
1,5 ss kakao
400 g hvetemel

Glasur:
50 g smør
50 g kokesjokolade
200 g melis
2 ss vaniljesukker
4 ss kaffe eller melk

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Rør kefir og sukker. Tilsett smøret. Sikt i det tørre og bland deigen godt sammen.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 30 min. Avkjøl kaken i formen.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett sjokoladen i små biter. La sjokoladen smelte i smøret. Rør i de øvrige ingrediensene til du får en glatt glasur.

Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Smør lunken glasur over kaken. Del kaken opp i firkanter.

Tips

Kaken er fin å fryse!

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

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