Sjokoladekake med nugattiglasur



Ingredienser

Sjokoladekake:
300 g smør
500 g sukker
4 egg
7 dl kefir
500 g hvetemel
2 dl kakao
2 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
2 ts natron

Nugattiglasur:
1 stor boks Nugatti (500 g)
2-3 ss kokende vann (se tips)

Fremgangsmåte

Rør mykt smør og sukker godt sammen. Pisk inn ett egg om gangen. Ha i en stor bakebolle og bland inn kefir. Sikt sammen det tørre og tilsett. Bland alt godt sammen til en jevn deig (jeg bruker elektrisk visp på laveste hastighet).

Hell deigen i en bakepapirkledd stor langpanne (30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i 45 min. Avkjøl helt. Hvelv ut av formen og fjern bakepapiret.

Visp myk, romtemperert Nugatti raskt sammen med et par skjeer varmt vann slik at du får en glasur med passe tykk smørekonsistens.

Smør Nugattiglasuren utover kaken. Bruk en smørekniv dyppet i varmt vann for å få Nugattiglasuren jevnt over kaken.

Del kaken opp i firkanter.

Tips

"Nugatti" er et populært sjokolade- og hasselnøttpålegg fra Stabburet. Fås kjøpt i pakninger på 250 g og 500 g. Nugatti rett fra boksen er litt for tørr i konsistensen til at den lett kan smøres utover kaken, så jeg anbefaler å blande den med litt varm vann for passe smørekonsistens.

Sjokoladekaken holder seg saftig i flere dager hvis den pakkes inn i plast. Kaken er også fin å fryse.

Kakeoppskriften er basert på oppskriften på **Konfektkake i langpanne**. Se også **Lys sjokoladekake i langpanne med Nugatti melkesjokoladeglasur**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladekake-med-nugattiglasur