Superkaken



Ingredienser

150 g smør
250 g sukker
2 store egg
1 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
175 g hvetmel
3/4 dl melk
1/2 dl vann
- - -
2 ss kakao

Glasur:
1/2 dl kremfløte
100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smøret og avkjøl. Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis). Pisk inn det avkjølte smøret. Sikt deretter i hvetemel, bakepulver og vaniljesukker. Rør til slutt inn melk og vann (deigen er nokså tynn i konsistensen).

Ha bakepapir i bunnen på en liten, rund form (20 cm i diameter). Hell ca halvparten av deigen i formen. Rør kakao inn i resten av deigen. Hell den mørke deigen over den lyse deigen i formen (dette vil gjøre at kaken blir marmorert).

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 165°C i 1 time. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Til glasuren kokes kremfløte opp i en liten kjele. Ta kjelen av platen og ha i sjokoladen oppdelt i biter. La sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør glasuren jevn. Avkjøl i kjøleskapet til glasuren har passe smørekonsistens.

Bre sjokoladeglasur på toppen av kaken. Sett kaken i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Tips

"Superkaken" holder seg myk og saftig i flere dager dersom den pakkes inn i plast og oppbevares kjølig. Den kan også fryses.

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

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