Javakake

Ingredienser



2 egg
1,5 dl sukker
2 ss kakao
0,5 dl kaffe
100 g smør
1 dl kesam
2 ts bakepulver
2,5 dl hvetemel

Pynt:
brun og gul melisglasur

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret i en liten kjele og bland med kaffe og kakao. Rør dette inn i eggedosisen. Bland deretter i kesam (rør med en stålvisp, slik at alle klumper fjernes). Sikt sammen mel og bakepulver og bland i til slutt.

Hell røren i en godt smurt og strødd formkakeform som rommer ca 1 liter (se tips). Stek kaken på rist på nederste rille i ovnen ved 200°C i ca 40 min. Avkjøl kaken i formen i noen minutter før den forsiktig hvelves ut av formen og avkjøles helt.

Den kalde kaken kan eventuelt pyntes ved å ringle over gul og brun melisglasur, eller den kan glaseres med sjokoladeglasur (se tips).

Tips

Du får kjøpt brun melisglasur med sjokoladesmak og gul melisglasur med sitronsmak i de fleste store matvarebutikkene.

Stek "Javakaken" gjerne i en randform, slik som kaken på bildet. Husk da å smøre og strø formen godt. Alternativt kan du bruke en liten brødform. Ha da gjerne et stykke bakepapir i bunnen av formen, slik at det blir lett å få den stekte kaken ut av formen.

"Javakake" kan alternativt glaseres med sjokoladeglasur laget av 100 g kokesjokolade som smeltes sammen med 2 ss kaffe, melk eller fløte.

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

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