Pepsi sjokoladekake med peanøttglasur

Ingredienser



125 g smør
2,5 dl Pepsi cola
2 store egg
5 dl sukker
1 ts vaniljeessens
2 ss kakao
1,25 dl kefir
1 ts natron
5 dl hvetemel
3,5 dl marshmallows

Peanøttglasur:
100 g smør
2,5 dl sukker
1,5 dl peanøttsmør
0,5 dl melk
1,5 dl hakkede peanøtter

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og bland i Pepsi. Pisk eggene sammen med en stålvisp. Tilsett pepsismøret, sukker, vaniljeessens og kakao. Ha deretter i kefir og natron. Bland så inn hvetemelet og rør til deigen er jevn og klumpfri. Klipp opp marshmallowsen i mindre biter og bland i deigen.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 40 min.

Lag imens peanøttglasuren: Smelt smøret i en liten kjele. Tilsett de øvrige ingrediensene og rør til alt er smeltet og godt blandet.

Når kaken har stekt i 40 min tas den ut av ovnen. Smør glasuren jevnt over kaken. Sett kaken tilbake i ovnen og sett på grillen. Stek kaken i et par minutter til glasuren begynner å boble (pass nøye på så kaken ikke blir brent!). Ta kaken ut av ovnen og la den bli helt kald i langpannen (sett kaken gjerne i kjøleskapet over natten).

Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter. Løft kakestykkene fra bakepapiret ved hjelp av en stekespade.

Tips

Det er viktig at kaken avkjøles helt i formen slik at peanøttglasuren stivner. Jeg anbefaler å la kaken stå i kjøleskapet over natten innpakket i en plastpose. Da blir kaken lett å dele opp i biter dagen etter.

Kaken er fin å fryse.

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

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