Surmelkskake med firkløverkrem

Ingredienser



150 g smør
1 liter surmelk
7,5 dl sukker
5 ss kakao
6 ts natron
9 dl hvetemel

Glasur:
3/4 dl kremfløte
50 g smør
200 g firkløver
75 g melis

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Ha kefir i en stor bakebolle. Rør i smøret og deretter de øvrige ingrediensene. Bruk en stålvisp, slik at deigen blir jevn og klumpfri.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 45 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv den kalde kaken ut av formen og dra av bakepapiret.

Til glasuren has alle ingrediensene i en kjele. Varm opp under omrøring til alt har smeltet og glasuren er glatt og klumpfri. Avkjøl glasuren til den har passe smørekonsistens før den bres over kaken med en smørekniv. Del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Kaken egner seg godt til frysing. La da kakestykkene stå i kjølestund til glasuren har stivnet. Da unngår du glasursøl når du pakker kaken ned i fryseposer.

Se også "Firkløverkake med rømme" og "Rømmesjokoladekake med firkløverglasur".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/surmelkskake-med-firkloverkrem