Barnas smaksbombe

Ingredienser



175 g smør
1 boks Banos (se tips)
1 boks Sjokade (se tips)
4 egg
4 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
275 g hvetemel

Glasur:
0,5 - 1 boks Sjokade (se tips)

Pynt:
Non stop (eller annet godteri)
Paraplyer

Fremgangsmåte

Rør mykt smør sammen med Banos og Sjokade til blandingen blir lett og luftig. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen mel, vaniljesukker og bakepulver og vend inn i til du får en klumpfri deig.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 35 min.

Med en gang kaken tas ut av ovnen, har du Sjokadepålegget på den. La Sjokaden ligge urørt på kaken i et par minutter slik at den begynner å smelte litt. Bre den så forsiktig utover kaken med en smørekniv. La kaken stå i kjøleskapet til den er kald.

Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter og pynt etter ønske.

Tips

Det er riktig at oppskriften ikke inneholder sukker. Banos og Sjokade er såpass søte i seg selv, så sukker er ikke nødvendig.

"Banos" er smørbart pålegg med bananansmak fra Sunda. 1 boks tilsvarer 240 g.

"Sjokade" er mørkt sjokoladepålegg fra Stabburet. Pålegget fås kjøpt i små og store bokser. 1 boks her tilsvarer 500 g.

Merk at "Sjokade" er et nokså klissete sjokoladepålegg. Det stivner ikke helt, selv om du har kakestykkene i kjøleskapet. Det er derfor ikke vits i å smøre på et alt for tykt lag til glasuren hvis du vil unngå for mye søl.

Av samme grunn kan det være litt vanskelig å fryse kakestykkene uten at det blir sølete. Fryseposene klistrer seg litt til glasuren til og med når kakene er frosne. Cluet er med andre ord å spise opp alt med en gang! Her kan sikkert de voksne hjelpe til:-)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/barnas-smaksbombe