Snickers Bar Cake



Ingredienser

10 Snickers (vanlig størrelse)
3/4 dl vann
2 ss peanøttsmør
250 g smør
5 dl sukker
3 ts vaniljeessens
3 dl kefir
4 egg
1 ts bakepulver
5 dl hvetemel

Glasur:
2 ss kremfløte
200 g lys kokesjokolade

Pynt:
1-2 Snickers oppdelt i små firkanter

Fremgangsmåte

Skjær Snickers opp i biter. Ha dem i en kjele sammen med vann og peanøttsmør. Varm opp på middels varme under omrøring til sjokoladen har smeltet. Avkjøl.

Pisk mykt smør luftig. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til smørkrem. Skill eggene. Pisk eggeplommene og vaniljeessens inn i smørkremen. Rør så inn sjokoladeblandingen. Sikt mel og bakepulver og bland i vekselsvis med kefir. Til slutt piskes eggehvitene stive og vendes inn i deigen.

Ha deigen i en bakepapirkledd, liten langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 55-60 min (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Hvelv den ut og fjern bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter.

Hvis du vil kan du pynte hvert kakestykke med smeltet sjokolade og en liten bit Snickers.

Tips

Som sagt er dette en kake som er nokså kompakt og litt klebrig i konsistensen. Det er viktig at den blir helt gjennomstekt i midten. Du må sjekke med kakenål - det kan godt hende at den trenger noe lenger steketid. Dekk til kaken med et stykke bakepapir om du synes den blir for mørk på toppen.

Kakestykkene er fine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/snickers-bar-cake