Det søte liv...

Sjokoladeruter med valnøtter



Ingredienser

♥ 1 liter kefir
♥ 5,5 dl sukker
♥ 3 ss kakao
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 ss natron
♥ 150 g smør
♥ 10 dl hvetemel
♥ 2 dl hakkede valnøtter

Glasur:
♥ 200 g smør
♥ 3 ss sterk kaffe
♥ 2 ss kakao
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 300 g melis

Pynt:
♥ sjokoladestrøssel, høvlet sjokolade, valnøttkjerner eller annen kakepynt

Fremgangsmåte

Smelt smøret og avkjøl det litt. Ha surmelken i en stor rørebolle. Tilsett sukker, kakao, vaniljesukker og natron. Rør godt sammen. Tilsett det smeltede smøret og bland i. Ha så i hvetemelet og rør raskt sammen til du får en klumpfri deig (du kan bruke ballongvisp eller elektrisk håndmikser, så er dette fort gjort). Vend i hakkede valnøtter til slutt.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25 - 30 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i langpannen. Hvelv kaken ut av langpannen og dra av bakepapiret.

Til glasuren smeltes først smøret i en kjele. Bland i de øvrige ingrediensene til en glatt sjokoladekrem.

Smør sjokoladeglasuren jevnt over kaken. Dryss over sjokoladestrøssel og høvlet sjokolade eller annen kakepynt du har liggende.

Tips

♥ Du kan bruke alle former for surmelk, enten det er kulturmelk eller kefir. Det går fint å bruke skummet variant også.

♥ Valnøttene kan som sagt sløyfes hvis du vil ha nøttefri kake.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladeruter-med-valnotter