Krydderkake med kaffe- og sjokoladekrem



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 1 liter surmelk
♥ 650 g sukker
♥ 4 ts kanel
♥ 1 ts ingefær
♥ 1 ts kardemomme
♥ 1 ts nellik
♥ 3 ts natron
♥ 750 g hvetemel

Kaffe- og sjokoladekrem:
♥ 200 g smør
♥ 2 ss kakao
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 5 ss sterk kaffe
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 500 g melis

Pynt:
♥ kakestrøssel eller revet sjokolade

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret.

Finn frem en stor bakebolle og ha surmelk, sukker og krydder i bollen. Rør rundt så krydderet blander seg godt med surmelken. Rør inn natron. Ha deretter i det

smeltede smøret og så hvetemelet. Bland alt til en klumpfri deig.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter, til kaken er gjennomstekt.

Avkjøl kaken i langpanne. Hvelv den ut og fjern bakepapiret.

Til sjokoladekremen piskes mykt, romtemperert smør sammen med kakao og vaniljesukker. Varm opp sterk kaffe i en liten kjele. Del kokesjokoladen opp i biter og smelt dem i den varme kaffen. Rør sjokoladeblandingen jevn og visp den deretter inn i smørkremen. Tilsett melis litt og litt og pisk opp sjokoladekremen til den blir luftig og myk.

Bre sjokoladekremen over kaken og pynt med ønsket kakestrøssel eller revet sjokolade.

Del kaken opp i firkanter.

Tips

♥ Du kan bruke alle typer surmelk (kulturmelk, kefir, cultura osv).

♥ Du må gjerne bruke koffeinfri kaffe i sjokoladekremen. Ønsker du mildere smak på sjokoladekremen, kan du bytte ut kaffe med melk.

♥ Kakestykkene holder seg myke i flere dager om de pakkes godt inn i plast. De er også kjempefine å fryse. Frys bitene gjerne først på et brett til sjokoladekremen er frossen. Da går det lett å stable kaken i fryseposer uten at kakene blir klissete.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/krydderkake-med-kaffe-og-sjokoladekrem