Krydderruter med kaffe- og sjokoladekrem



Ingredienser

Krydderkake:
♥ 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:
♥ 100 g kokesjokolade

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. 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter, til kaken er gjennomstekt. Avkjøl kaken i langpannen før den hvelves ut.

Til sjokoladekremen piskes mykt 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 hakket sjokolade. Del kaken opp i firkanter.

Tips

♥ Det er det samme hvilken type surmelk du bruker, enten det er kulturmelk, kefir eller Cultura.

♥ La kaken avkjøles før du smører på sjokoladekremen, ellers kommer sjokoladekremen til å smelte.

♥ Kakestykkene er fine å fryse. Når jeg vil fryse kakebiter med myk krem, pleier jeg først å fryse kakene mens de står på et brett. Når kakebitene er frosne, kan jeg legge dem i fryseposer uten at sjokoladekremen blir sølete. Når kakene skal tines, tar jeg dem ut av posen mens de er frosne for å unngå å ødelegge sjokoladekremen, og lar de heller tine på et fat.

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

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