Kefirkake med sjokolade og kanel



Ingredienser

♥ 1 liter kefir
♥ 6 dl sukker
♥ 10 dl hvetemel
♥ 3 ts kanel
♥ 3 ts natron
♥ 2 ss kakao
♥ 150 g smør

Sjokoladeglasur:
♥ 5 ss kaffe
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 500 g melis
♥ 200 g mykt smør
♥ 2 ss kakao
♥ 2 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ kakestrøssel

Fremgangsmåte

Ha kefir i en stor rørebolle. Tilsett sukkeret og rør sammen.

Bland hvetemel med kanel, natron og kakaopulver.

Smelt smøret.

Ha både det tørre og det smeltede smøret i kefirblandingen. Bruk en ballongvisp til å røre deigen raskt sammen (ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen godt blandet, se tips).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 25 minutter. La kaken avkjøles litt i formen før den hvelves ut.

Sjokoladeglasur:
Mens kaken steker, kan du forberede glasuren.

Varm opp kaffe i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i den varme kaffen og rør den jevn.

Ha melis, romtemperert smør, kakaopulver og vaniljesukker i en bolle. Tilsett den smeltede sjokoladen.

Visp det hele sammen til en glatt og kremete sjokoladeglasur.

Bre sjokoladeglasuren over kaken mens den fortsatt er lunken. Dryss over kakestrøssel som pynt.

Skjær kaken i passe store firkanter.

Tips

♥ Det er det samme om du bruker kefir eller kulturmelk.

♥ Rør minst mulig i deigen etter at det tørre er tilsatt. Jeg bruker en ballongvisp og rører kun for hånd. Det gjør at kaken blir myk og luftig i stedet for tung og kompakt.

♥ Kaken er super å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kefirkake-med-sjokolade-og-kanel