Nesquick-kake



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 7,5 dl kefir (eller kulturmelk)
♥ 5 dl sukker
♥ 1 ss natron
♥ 2 dl Nesquick sjokolademelkpulver
♥ 10 dl hvetemel

Glasur:
♥ 100 g smør
♥ 4 ss Nesquick sjokolademelkpulver
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 300 g melis
♥ (evtl 1-2 ss melk)

Pynt:
♥ Smarties eller Non-Stop med melkesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland alle ingrediensene til deigen sammen i en stor bakebolle og rør til alt er godt blandet.

Hell deigen i en bakepapirkledd stor langpanne (30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25–30 minutter. Avkjøl kaken før den hvelves ut av formen. Fjern bakepapiret.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Ta kjelen av platen og rør i de øvrige ingrediensene. Synes du glasuren blir for tykk, kan den tynnes ut med litt melk.

Smør glasuren over den kalde kaken. Del kaken opp i passe store firkanter og pynt med Smarties eller andre typer fargede sjokoladelinser. Sett kakestykkene kjølig til glasuren har stivnet.

Tips

♥ Det går fint an å bruke Oboy-pulver eller annen type sjokolademelkpulver i stedet for Nesquick. Merk at det er kun pulver som skal tilsettes (du skal altså ikke lage sjokolademelk).

♥ Kaken holder seg godt i en kakeboks i kjøleskapet. Kaken er også kjempefin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nesquick-kake