Krisekake



Ingredienser

100 g smør
4 dl sukker
4 dl kefir
5 dl hvetemel
2 ts natron
3 ts kanel
0,5 ts muskat

Glasur:
100 g smør
100 g melis
1 ss kakao
1 ts vaniljesukker
3 ss sterk kaffe

Pynt:
sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland kefir og sukker. Sikt sammen det tørre og rør inn i kefirblandingen. Tilsett smøret til slutt og rør deigen jevn.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 40-45 min. Avkjøl. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et fat.

Smelt smøret til glasuren. Bland i de øvrige ingrediensene og rør glasuren jevn. Sett glasuren i kjøleskapet til den har passe tykkelse. Smør glasuren over kaken og dryss over strøssel til pynt.

Tips

Strøsselet som er brukt på bildet består av mørk og lys sjokolade og er kjøpt i Sverige. Har du ikke sjokoladestrøssel kan du droppe pynten og heller dekorere kaken ved å lage glasuren på toppen litt ujevn.

Kaken er holdbar i kjøleskapet hvis du pakker den inn i plast. Du kan også fryse kaken med glasuren på.

Se også oppskrift på **Pengelenskake**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krisekake