Kvikklunsjkake



Ingredienser

4 egg
6 dl sukker
300 g smør
2 ts bakepulver
4 ss kakao
9 dl hvetemel
3 dl melk

Glasur:
120 g smør
400 g melis
3 ss kakao
4 ts vaniljesukker
4 ss melk

Pynt:
kokos

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med melken. Sikt sammen det tørre. Bland det tørre og smørmelken vekselsvis i eggedosisen.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Rør i de øvrige ingrediensene til du får en glatt glasur. La glasuren stå kaldt til passe smørekonsistens. Bre glasuren over kaken med en smørekniv og dryss over kokos. Del kaken i passe store firkanter.

Tips

Dropp kokos til pynt hvis du må unngå nøtter.

Kaken er ypperlig å fryse, også med glasur og kokos!

Se også **Kvikklunsjkake (ekstra saftig)**.

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

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