Sjokoladekake med kanel



Ingredienser

175 g smør
6,5 dl kefir eller kulturmelk
350 g sukker
2 ts natron
500 g hvetemel
2 ts vaniljesukker
2 ss kakao
4 ts kanel

Glasur:
75 g smør
1 ts pulverkaffe
4 ss kokende vann
2 ts vaniljesukker
1 ss kakao
1 ts kanel
400 g melis

Pynt:
sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Ha surmelken i en stor bakebolle og rør i sukker og natron. Sikt sammen det tørre og rør i vekselsvis med avkjølt smør.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 20 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen). Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Løs opp pulverkaffe i kokende vann og ha i. Bland så i kanel, vaniljesukker og kakao og rør til alt er godt blandet. Tilsett til slutt melis og rør til glasuren er glatt og blank. Avkjøl til glasuren har passe smørekonsistens.

Bre glasuren over kaken med en smørekniv. Strø over sjokoladestrøssel og del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Kaken er holdbar i kjøleskapet og er også kjempefin å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-kanel