Sjokoladerosinkake



Ingredienser

600 g hvetemel
750 g sukker
3 ss kakao
2 ts natron
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
1 liter skummet kulturmelk

Glasur:
1 dl kremfløte
200 g melkesjokolade

Pynt:
200 g sjokoladerosiner (f.eks. 1 pk fra Sunmaid)

Fremgangsmåte

Bland alle de tørre ingrediensene i en stor bakebolle. Tilsett kulturmelk og rør deigen godt sammen. Bruk stålvisp for å fjerne alle klumper.

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

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Brekk i melkesjokoladen og la den smelte i fløten på svak varme. Rør glasuren blank og jevn. Smør glasuren over den avkjølte kaken. Dryss over sjokoladerosiner. Avkjøl til glasuren har stivnet og del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Kaken kan oppbevares lenge i kjøleskapet og er også kjempefin å fryse. La kakestykkene stå i kjøleskapet til glasuren har stivnet før du har kakene i en frysepose. Da slipper du glasursøl.

"Sjokoladerosinkake" er basert på oppskriften på "Fråtsekaken". Se også "Fruktnøttkake i langpanne".

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

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