Barnas beste

Ingredienser



6 egg
7,5 dl sukker
500 g smør
5 ss kakao
3 ts bakepulver
13 dl hvetemel
4 dl kefir

Glasur:
250 g smør
0,5 dl melk
4 ts vaniljesukker
3 ss kakao
500 g melis

Pynt:
godteri (seigmenn, lakrisbåter, gelefigurer, non-stop, bamsemums etc)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen i en stor bakebolle. Smelt og avkjøl smøret. Sikt sammen hvetemel, kakao og bakepulver. Bland alt vekselsvis i eggedosisen. Rør deigen klumpfri med en stålvisp.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30-40 min (sjekk med kakenål etter 30 min). Avkjøl kaken litt i formen før du hvelver den ut av formen og fjerner bakepapiret.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Ha i de øvrige ingrediensene og rør glasuren jevn og klumpfri.

Smør glasuren over kaken med en smørekniv(glasuren kan godt være litt varm, slik at den trekker ned i kaken). Del kaken i firkanter og pynt med godteri før glasuren har stivnet helt, ellers faller godteriet av kaken.

Før servering has kakestykkene på et stort fat. Fordel resten av godteriet rundt kakestykkene.

Tips

Sjokoladekakestykkene er kjempefine å fryse!

Se også oppskrift på "Barnas konfektkake".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/barnas-beste