Surmelkskake



Ingredienser

250 g smør
800 g sukker
800 g hvetemel
2 ts vaniljesukker
8 ts kanel
4 ts natron
1 liter surmelk (kefir)

Sjokoladeglasur:
100 g smør
500 g melis
2 ss kakao
4 ts vaniljesukker
8 ss melk

Smørkremglasur:
100 g smør
4 ts vaniljesukker
400 g melis

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland de tørre ingrediensene i en stor bakebolle. Tilsett smør og surmelk og rør deigen jevn og klumpfri (bruk stålvisp).

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

bakepapiret.

Velg en av glasurene (eller lag halv porsjon av hver av dem, se tips). Smelt smør og bland i de øvrige ingrediensene til du får en glatt glasur. Bre over kaken ved hjelp av en smørekniv dyppet i varmt vann. Del kaken opp i firkanter.

Tips

Du kan lage halv porsjon av hver av glasurtypene og glasere halve langpannekaken med hver. Da får du to kaketyper ut av en.

"Surmelkskake" holder seg myk lenge innpakket i plast. Den er også fin å fryse, med eller uten glasur.

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

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