Studenterstump

Ingredienser



♥ 500 g smør
♥ 500 g sukker
♥ 4 egg
♥ 700 g hvetemel
♥ 3 ts bakepulver
♥ 3 dl melk

Mørk deig:
♥ 4 ts kakao
♥ 1 ts vaniljesukker

Glasur:
♥ 6 dl melis
♥ 4 ss vann

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene ett om gangen. Ha smørkremblandingen i en stor bakebolle. Bland bakepulver med 200 g av hvetemelet og rør dette inn i smørkremen. Rør så i melken og resten av hvetemelet vekselsvis i deigen.

Fordel ca. halvparten av deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm) i et tynt, jevnt lag.

Rør inn kakao og vaniljesukker i resten av deigen. Fordel den mørke deigen over den lyse i et jevnt lag (bruk en smørekniv).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 45 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen). La kaken avkjøle i langpannen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen melis og vann til en passe tykk melisglasur og smør glasuren over den kalde kaken.

Del kaken i firkanter.

Tips

Studenterstump er en kake som er kjempefin å fryse!

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

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