Chocolate Coca-Cola Dream Cake



Ingredienser

500 g smør
9 dl hvetemel
8 ss kakao
3 ts kanel
2 ts natron
9 dl sukker
4 egg
2,5 dl kefir
4 ts vaniljeessens
4,5 dl Coca-Cola

Glasur:
100 g smør
1,5 dl Coca-Cola
6 ss kakao
2 ts vaniljeessens
500 g melis

Pynt:
150 g pecannøtter

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland alle de tørre ingrediensene godt sammen i en stor bakebolle. Bland sammen lett sammenpiskede egg, kefir, vaniljeessens og Coca-Cola i en annen bolle. Ha dette i det tørre og bland deigen sammen. Rør til slutt i avkjølt smør. Deigen skal være nokså tynn i konsistensen.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). (La bakepapiret stikke litt opp langsmed sidene, slik at det blir lett å løfte kaken ut av formen.) Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 40-50 min (sjekk med kakenål).

Lag imens glasuren: Smelt smøret i en liten kjele. Rør deretter i Coca-Cola, vaniljeessens og kakao. Tilsett så melis og rør til du får en glatt og klumpfri glasur.

Avkjøl den stekte kaken litt i formen. Løft den deretter ut av formen ved å dra i bakepapiret. Smør glasuren over den fortsatt nokså varme kaken litt og litt, slik at glasuren trekker ned i kaken. Dryss over hakkede pecannøtter. La kaken stå til glasuren har stivnet litt. Del kaken så opp i passe store firkanter. Løft kakestykkene fra bakepapiret med en stekespade.

Tips

Det kan være lurt å løfte den varme kaken ut av formen i stedet for å hvelve den ut av formen, fordi kaken lett kan gå i stykker når den fortsatt er varm. Det er også greit å ha litt bakepapir rundt kaken når du glaserer den, fordi det kan bli litt sølete. Når kaken er avkjølt går det greit å ta et og et kakestykke fra bakepapiret ved hjelp av en stekespade.

Det er viktig at du glaserer kaken mens den fortsatt er varm. Det er nokså mye glasur og det er meningen at en god del av glasuren skal trekke inn i kaken. Synes du at kaken har blitt for kald, hjelper det å varme opp glasuren skikkelig i stedet.

Tips til ingrediensene: 6 ts vaniljeessens tilsvarer 2 små flasker. Dette høres veldig mye ut, men gir god smak til kaken! (Ta av dråpekorken på flaskene når du måler opp essens til kaken og glasuren - det tar alt for lang tid å vente på alle dråpene!)) 150 g pecannøtter tilsvarer 2 pk fra Den lille nøttefabrikk. Kaken blir best hvis du ikke bruker light-brus men vanlig Coca-Cola.

Kaken er fin å fryse, men det er lurt å sette de glaserte kakestykkene en stund i kjøleskapet først, slik at glasuren stivner litt. Da unngår du glasursøl når du skal pakke ned kaken.

Gå inn på www.detsoteliv.blogg.no om du vil se stort bilde av denne kaken.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/chocolate-coca-cola-dream-cake