Coca-Cola Chocolate Pecan Cake



Ingredienser

100 g smør
150 g hvetemel
1 ts bakepulver
200 g sukker
2 ss kakao
2 egg
1 ts vaniljeekstrakt
0,75 dl kefir
0,75 dl Coca-Cola

Fyll:
50 g smør
50 g kokesjokolade
1 dl Coca-Cola
500 g melis

Pynt:
75 g pekannøtter

Fremgangsmåte

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

Hell deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del den kalde kaken i to kakebunner.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Brekk i kokesjokoladen og la den smelte i det varme smøret. Rør blandingen jevn. Rør deretter i Coca-Cola. Tilsett så melis og rør til du får en glatt og klumpfri krem. Sett kaldt til kremen har passe tykk smørekonsistens.

Ha halvparten av fyllet mellom kakebunnene og smør resten over hele kaken. Dryss over hakkede pekannøtter til pynt.

Tips

Kaken holder seg nokså lenge myk i kjøleskapet. Kaken kan også fryses.

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

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