Cola-kake (Chocolate Coca-Cola Cake)



Ingredienser

2 egg
3 dl sukker
3 dl hvetemel
4 ss kakao
4 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
150 g smør
2 dl Coca-Cola

Glasur:
2-3 dl melis
1-2 ss Coca-Cola

Pynt:
høvlet kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Smelt smøret i en liten kjele og bland med Coca-Cola (det bruser opp littegrann når du tilsetter colaen). Bland det tørre og smør- og colablandingen vekselsvis i eggedosisen. Rør til en jevn deig.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 40 min (sjekk med en kakenål om kaken er ferdig stekt). Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken forsiktig fra kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Sett kaken på et passende fat. Rør sammen melis og Coca-Cola til glasuren. Bre glasuren over kaken og dryss over litt raspet kokesjokolade til pynt.

Tips

Bruk helst Coca-Cola med sukker til denne kaken, og ikke light-brus.

Kaken er også kjempegod uten glasur.

Se også "Chocolate Coca-Cola Loaf Cake" og "Chocolate Coca-Cola Muffins" som er laget etter samme oppskrift, men stekt i andre typer kakeformer.

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

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