Det søte liv...

Crazy Cake



Ingredienser

2 dl sukker
3 dl hvetemel
3 ss kakao
1 ts natron
2 dl vann
6 ss matolje
1 ts vaniljeessens eller -ekstrakt
1 ts eddik (7%)

Glasur:
100 g smør (se tips)
2 ss kakao
2,5 dl melis

Fremgangsmåte

Bland de tørre ingrediensene sammen i en bakebolle. Bland sammen vann, olje, vaniljeessens og eddik. Ha det flytende oppi bollen med det tørre, og rør deigen raskt sammen.

Ha deigen i en liten, rund kakeform (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 30 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv og ta den ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Rør sammen mykt smør, kakao og melis. Bre sjokoladeglasuren jevnt over den kalde kaken. Lag eventuelt sirkelmønster i sjokoladekremen på toppen av kaken.

Tips

Det høres rart ut med eddik i en kake, men eddiken er nødvendig for at kaken skal få den rette konsistensen. Kaken smaker ABSOLUTT IKKE av eddik når den er stekt!

Merk at glasuren inneholder smør. Dersom du vil lage en kake uten melkeprodukter, må du altså droppe glasuren eller bruke spesialsmør beregnet på melkeallergikere. Alternativt går det bra å bare sikte litt melis over kaken, for den er kjempegod også uten glasur.

Kaken holder seg myk og saftig i mange dager og er også fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/crazy-cake