Kulturkake med sjokoladekrem



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 700 g sukker
♥ 1 liter kulturmelk (se tips)
♥ 5 ts kanel
♥ 2 ts kardemomme
♥ 4 ts natron
♥ 150 g rosiner
♥ 800 g hvetemel

Sjokoladekrem:
♥ 300 g smør
♥ 4 ss kakao
♥ 7,5 dl melis

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland sukker og kulturmelk i en stor bakebolle. Rør i kanel, kardemomme og natron. Ha i smøret og rør om.

Bland rosinene med mel, slik at rosinene blir godt separert og dekket med mel (se tips). Ha dette i bakebollene og rør raskt sammen til alt er blandet og du får en jevn deig.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30 minutter. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Til sjokoladekremen piskes mykt smør sammen med kakao og melis. Bre sjokoladekremen over den kalde kaken og del kaken deretter opp i firkanter.

Tips

♥ Du kan bruke alle typer surmelk til denne kaken (f. eks. kulturmelk, Cultura eller kefir).

♥ Det at du blander rosinene med hvetemel før du har dem i deigen forhindrer at rosinene synker ned til bunnen på kaken under stekingen.

♥ Det er viktig at du rører minst mulig i kakedeigen etter at melet er tilsatt. Dette for å unngå at kaken blir seig. Jeg bruker ikke elektrisk mikser, men rører kun for hånd med en ballongvisp. Stopp med røringen straks kakedeigen er klumpfri.

♥ Kaken er fin å fryse, også med sjokoladeglasur.

♥ Se også oppskrift på **Saupkake**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kulturkake-med-sjokoladekrem