Barnas konfektkake



Ingredienser

4 egg
500 g sukker
4 dl sjokolademelkpulver (Oboy eller Nesquick)
500 g hvetemel
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
2 ts natron
7 dl kefir
350 g smør

Glasur:
300 g melkesjokolade
1 dl kremfløte

Pynt:
Non Stop eller Smarties

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen i en stor bakebolle. Rør i sjokolademelkpulver. Sikt sammen mel, bakepulver, vaniljesukker og natron. Tilsett vekselsvis med kefir og det avkjølte smøret. Bland til du får en jevn deig.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen (se tips). Hvelv kaken ut av

formen og fjern bakepapiret.

Kok opp kremfløten til glasuren i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Brekk i melkesjokoladen og la den smelte i den varme fløten. Rør blandingen jevn og glatt. Avkjøl til passe smørekonsistens.

Bre glasuren over den kalde kaken med en smørekniv. Del kaken opp i små firkanter. Pynt hvert kakestykke med en Non Stop eller Smarties.

Tips

Merk deg at kaken virker nokså myk og klebrig når den kommer ut av ovnen. Det er slik den skal være! La kaken bli helt kald før du tar den ut av formen og smører på glasuren. Også når kaken er kald vil kaken virke litt mektig og klissete - og det er nettopp DET som er KJEMPEGODT!

Kakestykkene er kjempefine å fryse. La kaken stå til glasuren har stivnet før du pakker ned kaken i fryseposer, da slipper du masse glasursøl.

Non Stop kan byttes ut med Smarties. Se også oppskrift på "**Melkesjokoladekake i langpanne**".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/barnas-konfektkake