Regia kake



Ingredienser

2 egg
250 g sukker
150 g smør
1,5 dl melk
250 g hvetemel
3 ss kakao
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker

Glasur:
100 g melis
3 ss kakao
1 ts vaniljesukker
2-3 ss vann

Pynt:
farget kakestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med melk. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Bland det tørre og smørmelken vekselsvis inn i eggedosisen. Rør til du får en jevn deig.

Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca 30-35 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern

bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Bland ingrediensene til glasuren og rør den glatt og blank. Start med lite vann og øk mengden litt etter hvert. Smør glasuren på toppen av den kalde kaken. Pynt med kakestrøssel.

Tips

Kaken er holdbar innpakket i plast i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/regia-kake