Sjokoladekake med hvit sjokoladekrem



Ingredienser

300 g smør
500 g sukker
4 egg
7 dl kefir
500 g hvetemel
2 dl kakao
2 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
2 ts natron

Glasur:
300 g hvit sjokolade
90 g smør
300 g melis
5-7 ss kokende vann

Fremgangsmåte

Rør mykt smør og sukker godt sammen. Pisk inn ett egg om gangen. Ha i en stor bakebolle og bland inn kefir. Sikt sammen det tørre og tilsett. Bland alt godt sammen til en jevn deig (jeg bruker elektrisk visp på laveste hastighet).

Hell deigen i en bakepapirkledd stor langpanne (30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i 45 min. Avkjøl helt. Hvelv ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele sammen med litt kokende vann. Ha i den hvite sjokoladen oppdelt i biter og la sjokoladen smelte i smøret på svak varme.

Tilsett melis og rør til du får en glatt og klumpfri blanding (se tips).

Smør glasuren over den kalde kaken med en smørekniv dyppet i varmt vann. La kaken stå til glasuren har stivnet. Del kaken så opp i passe store stykker.

Tips

Når du lager den hvite sjokoladeglasuren må du tilpasse mengden melis og kokende vann til fyllet har passende smørekonsistens. NB! Ikke tilsett kaldt vann, kun kokende, ellers vil glasuren bli stiv, kornete og ubrukelig!!!

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

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

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