Milky Way-kake



Ingredienser

♥ 5 små Milky Way-sjokolader (se tips)
♥ 250 g smør
♥ 5 dl sukker
♥ 4 egg
♥ 3 dl kulturmelk (eller kefir)
♥ 0,5 ts natron
♥ 6 dl hvetemel
♥ 150 g pekannøtter

Glasur:
♥ 150 g nougat (se tips)
♥ 100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Skjær Milky Way-sjokoladene i mindre biter og legg bitene i kjelen. La Milky Way-sjokoladene smelte i smøret på middels varme (se tips). Avkjøl blandingen.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn kulturmelk (eller kefir) og natron. Bland deretter inn hvetemel og sjokoladesmøret vekselsvis, til du får en jevn deig. Til slutt tilsettes hakkede pekannøtter.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 45 - 55 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt, se tips).

Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Smelt nougaten (smeltes over vannbad eller i mikro). Smør nougaten jevnt over kaken. Sett kaken i kjøleskapet til nougaten har stivnet. Smelt kokesjokoladen (smeltes over vannbad eller i mikro). Ringle sjokoladen over toppen av kaken. Sett kaken tilbake i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

♥ Milky Way er en amerikansk sjokolade som består av luftig nougat som er dekket med melkesjokolade (ligner på den norske sjokoladen Japp). Fås kjøpt i mange norske kiosker og matbutikker, enten i pakninger à to stk eller som enkeltpakninger.

♥ Merk at det tar nokså lang tid for Milky Way-sjokoladen å smelte skikkelig. Beregn litt tid, vær tålmodig og rør stadig. Det går raskere når du deler sjokoladene i små biter før du har dem i kjelen med det smeltede smøret.

♥ Tilpass steketiden etter din ovn. Dersom du synes at kaken begynner å bli for mørk på toppen før den er gjennomstekt, kan du legge et stykke aluminiumsfolie over kaken på slutten av steketiden.

♥ Nougat fås kjøpt i de fleste, norske matbutikkene, særlig rundt juletider.

♥ Kaken oppbevares kjølig og innpakket i plast, slik at den holder seg myk. Kaken kan også fryses.

♥ Se også **Milky Way-muffins** og **Milky Way-langpannekake**.

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

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