# Bursdagskake

### Ingredienser




300 g smør
500 g sukker
4 store egg
7 dl kulturmelk
2 dl kakao
4 ss vaniljesukker
1,5 ts bakepulver
2 ts natron
500 g hvetemel

Glasur:
50 g smør
1 dl sterk kaffe
4 ss kakao
2 ts vaniljesukker
500 g melis

Pynt:
seigmenn e.l.

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til lys og luftig smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Ha dette i en stor bakebolle. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Ha det tørre og kulturmelk vekselsvis i deigen. Rør forsiktig til alt er godt blandet.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langapanne (ca 30x40 cm). Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 45 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Rør inn kakao, vaniljesukker, kaffe og melis. Avkjøl glasuren til den har passe smørekonsistens. Bre den så over kaken i et jevnt lag.

Del kaken opp i passe store stykker som pyntes med seigmenn, non-stop, bamsemums, eller det du måtte ønske.

**Tips**

Kakestykkene egner seg kjempegodt til å fryses. Et godt tips er å la kakestykkene stå i kjøleskapet til glasuren har stivnet før du pakker dem ned i fryseposer. Da unngår du glasursøl!

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bursdagskake