Chocolate Coca-Cola Marshmallows Cake



Ingredienser

250 g smør
2 ss kakao
2,5 dl Coca-Cola
2 egg
1 ts vaniljeessens
5 dl sukker
3,5 dl kefir
1 ts bakepulver
5 dl hvetemel
90 g marshmallows i biter

Glasur:
125 g smør
2 ss kakao
1 ts vaniljeessens
6 ss Coca-Cola
500 g melis
100 g valnøtter

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland i kakao og Coca-Cola. Pisk eggene sammen med en gaffel og tilsett sammen med vaniljeessens. Rør i sukker og kefir. Bland deretter i hvetemel som er siktet sammen med bakepulver (røren blir nokså tynn i konsistensen). Klipp marshmallows opp i biter og rør i deigen.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 40 min (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken noe i formen.

Til glasuren smeltes smøret i en kjele. Rør i kakao, vaniljeessens og Coca-Cola. Bland deretter i melis til du får en glatt og klumpfri glasur. Ha i hakkede valnøtter til slutt.

Smør glasuren over kaken i langpannen mens den fortsatt er lunken (det gjør at glasuren trekker litt inn i kaken). Sett kaken i kjøleskapet til glasuren har stivnet (gjerne over natten).

Løft kaken opp av langpannen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken opp i firkanter og fjern kakestykkene fra bakepapiret ved hjelp av en stekespade.

Tips

Merk at marshmallowsbitene flyter opp til toppen av kaken under stekingen.

Kakestykkene er fine å fryse, også med glasur.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/chocolate-coca-cola-marshmallows-cake