Died and went to heaven

Ingredienser



2 store egg
0,5 dl matolje (se tips)
2 ts vaniljeessens (se tips)
4 dl kefir
2,5 dl lysebrunt sukker (se tips)
2 ss kaffepulver (se tips)
2,5 dl kokende vann
2,5 dl brunt farin (se tips)
1 3/4 dl kakao
1,5 ts bakepulver
1,5 ts natron
1 ts salt (se tips)
5,5 dl hvetemel

Glasur:
2,5 dl melis
0,5 ts vaniljeessens
2 ss kefir
2 ss kakao

Fremgangsmåte

Pisk eggene sammen med olje, vaniljeessens, kefir og lysebrunt sukker med en stålvisp.

Løs opp kaffepulver i kokende vann i en liten kjele. Tilsett brunt farin og kakao. Rør til alt har løst seg opp. Avkjøl og rør inn i egge-/kefirblandingen. Bland mel,

bakepulver, natron og salt. Ha dette i deigen og rør til den er glatt og klumpfri (bruk gjerne en elektrisk håndmikser og pisk i 1-2 minutter). Deigen skal være forholdsvis tynn i konsistensen.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken ved 175°C i 35-40 min (sjekk med kakenål).

Rør imens sammen ingrediensene til glasuren. Fordel den over den varme kaken i et tynt lag. La kaken avkjøles i langpannen i kjøleskapet (gjerne over natten). Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Bruk matolje med nøytral smak, for eksempel solsikkeolje eller rapsolje.

Du bruker 1 liten flaske vaniljeessens til denne kaken (kake og glasur).

I oppskriften skal det være både lysebrunt sukker (også kalt for demerarasukker) og mørkebrunt farin (også kalt mørkt muscovadosukker). Brunt farin fås kjøpt i merket Dansukker (blå pakning). Begge deler fås kjøpt i de fleste norske, store matvarebutikker.

Bruk gjerne koffeinfri kaffepulver hvis du vil.

Jeg bruker vanligvis ikke salt i mine kakeoppskrifter fordi jeg som regel bruker meierismør, som er saltet. Men i denne oppskriften er det olje og ikke smør, så her bruker jeg saltet.

Kaken er litt klissete, men fester seg i konsistensen når den står kaldt en stund. Kakestykkene kan fryses, men blir litt klissete også i fryseren. Det beste er å fryse dem på et brett, slik at de ikke kommer borti hverandre og kleber seg sammen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/died-and-went-heaven