Trettendedagkaken



Ingredienser

3 egg
3 dl sukker
75 g smør
1,5 dl melk
2,5 ts bakepulver
300 g hvetemel
revet skall av en halv sitron

Glasur:
3 ss kakao
2 ss kokende vann
3 ts vaniljesukker
50 g smør
6 dl melis

Pynt:
sjokolade og godteri etter julen

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret. Ta kjelen av platen og bland smøret med melken og revet sitronskall. Vend dette i eggedosisen vekselsvis med mel som er siktet sammen med bakepulver.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut og fjern bakepapiret.

Til glasuren røres kakao ut i kokende vann. Rør inn vaniljesukker. Visp mykt smør og sukker luftig. Visp inn kakaoblandingen.

Del kaken i to på midten. Fordel et tynt lag av glasuren mellom kakebunnene. Ha resten av glasuren jevnt over kaken. Pynt toppen av kaken med rester av sjokolade og godteri etter julen. Sett kaken kjølig til sjokoladeglasuren har stivnet.

Tips

Kaken oppbevares kjølig og godt innpakket i plast, slik at den holder seg myk.

Kaken er fin å fryse, men da helst uten godteri. Merk at særlig seigmenn, gele- og skumfigurer kan bli steinharde av å ha vært i fryseren.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/trettendedagkaken