Pengelenskake



Ingredienser

Sjokoladekake:
5 dl kefir
4 dl sukker
50 g smør
1,5 ts natron
1 ss kakao
6 dl hvetemel

Fyll og glasur:
100 g smør
250 g melis
2 ss kakao
1 ts vaniljesukker
4 ss kaffe

Fremgangsmåte

Rør sammen kefir, sukker og smeltet smør. Bland i natron, kakao og hvetemel til en jevn og klumpfri deig.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 45 - 50 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Ta den så ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken på midten.

Til sjokoladekremen smeltes smøret i en kjele. Tilsett de øvrige ingrediensene og rør til kremen er glatt og klumpfri. Avkjøl kremen til den er lunken og har passe tykk

smørekonsistens.

Smør et tynt lag sjokoladekrem mellom kakebunnene. Fordel resten over toppen og sidene av kaken. Sett kaken i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Tips

Kaken holder seg myk i flere dager om den oppbevares kjølig og pakkes godt inn i plast. Den er også fin å fryse.

Se også oppskrift på **Krisekake**.

- -

UM PENGAR

Pengar hev ikkje noko verd i seg sjølv. Du kann ikkje eta dei, ikkje drikka dei, ikkje klæda deg med dei. Du kunde hava lumma full av pengar, og svelta, tyrsta, frjosa i hel - um der ikkje var mat og drikka og klæde å få.

Pengar er langt ifrå det største gode, ikkje det næst største heller. Men dei er eit stort gode for den som brukar dei vitugt.

For pengar kann ein få alt, heiter det. - Nei, ein kann ikkje det.

Ein kann kjøpa seg
mat, men ikkje mathug,
dropar, men ikkje helsa,
mjuke senger, men ikkje svevn,
lærdom, men ikkje vit,
stas, men ikkje venleik,
glans, men ikkje hygge,
moro, men ikkje gleda,
kameratar, men ikkje venskap,
tenarar, men ikkje truskap,
gråe hår, men ikkje æra,
rolege dagar, men ikkje fred.

Skalet av alle ting kann ein få for pengar. Men ikkje kjernen; den er ikkje for pengar fal.

(Arne Garborg)

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

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