Coca-Cola Chocolate Cake



Ingredienser

225 g smør
3 ss kakao
2 dl Coca-Cola
2 store egg
1 ts vaniljeessens
4,5 dl sukker
1 dl kefir
1 ts bakepulver
4,5 dl hvetemel

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

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).

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 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.

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 (kaken kan godt stå 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

Kaken må være i langpannen når du heller over sjokoladeglasuren, for den vil være nokså flytende mens den er varm. Da trekker glasuren godt ned i kaken og gjør den supermyk og deilig.

Kakestykkene kan fryses.

Du finner også mange andre kakeoppskrifter med cola på detsoteliv.no. Søk i navnefeltet på enten "Coca-Cola" eller "Pepsi".

- -

"Sailin' 'round the world in a dirty gondola
Oh, to be back in the land of Coca-Cola!"

(Bob Dylan, fra sangen "When I Paint My Masterpiece", 1971.)

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

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