Sjokoladekake med karamellisert melk



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 2 dl kokende vann
♥ 3 dl Nugatti Air (se tips)
♥ 500 g sukker
♥ 2 ss bakepulver
♥ 1,5 ss vaniljesukker
♥ 575 g hvetemel
♥ 2 dl vikingmelk (se tips)

Glasur:
♥ 50 g smør
♥ 1 dl vikingmelk
♥ 1 dl sukker
♥ 2 ss lys sirup
♥ 2 ss Nugatti Air
♥ 1 dl dulce de leche (eller HaPå, se tips)

Pynt:
♥ sjokoladekuler eller annen kakepynt

Fremgangsmåte

Sjokoladekaken:

Smelt smøret til kaken. I en annen kjele koker du opp vannet. Ta av 2 store spiseskjeer med Nugatti Air fra boksen og spar dette til glasuren. Ha resten av Nugattien i kjelen med det varme vannet. Ta kjelen straks av platen og rør forsiktig

rundt til Nugattien smelter helt.

I en bolle blander du først sammen sukker, bakepulver og vaniljesukker. Bland deretter i hvetemelet. Ha det smeltede smøret, sjokoladevannet og så vikingmelken i det tørre og rør deigen jevn og klumpfri.

Fordel deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30-40 minutter, til kaken er gjennomstekt. Avkjøl kaken i langpannen.

Glasuren:

Til glasuren has smør, vikingmelk, sukker og sirup i en kjele. La blandingen koke opp og la den deretter småkoke i ca 5 minutter. Rør hele tiden slik at blandingen ikke brenner seg i bunnen av kjelen. Ta kjelen av platen og rør inn dulce de leche (eller HaPå) og Nugattien du har holdt til side. Avkjøl glasuren til den er kald.

Bre den avkjølte glasuren over den avkjølte kaken i et jevnt lag. Dryss på små sjokoladekuler eller annen kakepynt du liker. La kaken stå en stund slik at glasuren festner seg før du skjærer kaken opp i passe store kakestykker.

Tips

♥ Jeg har her brukt Nugatti Air, som jeg synes har kjempefin og luftig konsistens. Du kan bruke vanlig Nugatti eller annet sjokoladepålegg hvis du foretrekker det.

♥ Viking Melk er usøtet, kondensert melk som kjøpes på boks. Det er ekstra gøy å bake med Viking Melk i år fordi produktet feirer 125 år i år! Viking Melk er faktisk Norges aller eldste dagligvareprodukt, og det er jo utrolig stas at Viking Melk fortsatt er populært å bruke i både matlaging og baking!

I anledning 125-års jubileet vil du snart finne Viking Melk i original retro-innpakning i butikkhyllene! 🙂

♥ Dulce de leche er karamellisert melk som kjøpes på glass. Dette produktet er internasjonalt kjent og brukes mye i kaker og som pålegg. I Norge kjenner vi dette produktet under merket HaPå. Jeg brukte her Dulce de leche som fås kjøpt hos Meny. Man kan faktisk laget hjemmelaget dulce de leche også, men da må du koke søtet, kondensert melk, som er noe annet enn Viking Melk (som er usøtet). Jeg skal vise fremgangsmåten på dette en annen gang her på bloggen. Det enkleste er uansett å bruke ferdigkjøpt. 🙂

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-karamellisert-melk