# Pepperkakskärleksmums




## Ingredienser

♥ 6 egg
♥ 4 dl sukker
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 1 ts kanel
♥ 1 ts kardemomme
♥ 1 ts ingefær
♥ 0,5 ts nellik
♥ 1,5 ss kakaopulver
♥ 1 ss bakepulver
♥ 150 g smør
♥ 2 dl melk
♥ 4 dl hvetemel

Sjokoladekrem:
♥ 4 dl melis
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 0,5 dl kakaopulver
♥ 0,5 dl sterk kaffe
♥ 75 g smør

Pynt:
♥ kokos

## Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk og lys eggedosis.

Sikt inn vaniljesukker, krydder, kakao og bakepulver og bland godt.

Smelt smøret og bland med melken. Ha dette vekselsvis i deigen med hvetemelet. Rør til deigen blir glatt og klumpfri.

Ha deigen i en stor langpanne (ca 30x40 cm) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 15 minutter, til kaken er gjennomstekt. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av langpannen og dra av bakepapiret.

Til sjokoladekremen smeltes smøret, og deretter blandes de andre ingrediensene inn. Rør til glasuren blir glatt og helt uten klumper.

Smør sjokoladekremen over kaken og dryss over kokos.

Renskjær kantene og del kaken i firkanter.

**Tips**

♥ Har du ferdigblandet pepperkakekrydder (cookie spice), kan du erstatte kanel, kardemomme, ingefær og nellik i oppskriften med 1 ss pepperkakekrydder.

♥ Merk at denne kaken skal stekes i bare 15 minutter (sjekk som alltid med kakenål om kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen). Kaken blir nokså lav og trenger derfor ikke så lang tid på å bli stekt.

♥ Kakestykkene er fine å fryse, også med sjokoladekrem.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pepperkakskarleksmums