Krydderkake med ostekrem og sjokoladebiter



Ingredienser

Krydderkake:
♥ 200 g smør
♥ 1 liter surmelk
♥ 500 g sukker
♥ 4 ts natron
♥ 4 ts kanel
♥ 3 ts kardemomme
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 650 g hvetemel
♥ 150 g kokesjokolade

Ostekrem:
♥ 200 g kremost
♥ 150 g smør
♥ 5 dl melis
♥ 2 ss vaniljesukker

Pynt:
♥ 50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Krydderkake:
Smelt og avkjøl smøret. Ha surmelken i en stor rørebolle. Tilsett sukker, natron, krydder og vaniljesukker. Rør godt. Tilsett det smeltede smøret og bland i. Tilsett hvetemelet og rør deigen sammen til den er jevn og klumpfri. Vend i grovt hakket sjokolade.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180 °C i 35 minutter, til kaken er gjennomstekt. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Ostekrem og pynt:
Rør sammen mykt smør og melis. Tilsett vaniljesukker og kremost og pisk ostekremen raskt sammen. Bre ostekremen over kaken. Dryss over hakket kokesjokolade. Del kaken i passe store firkanter.

Tips

♥ Kaken er kjempefin å fryse. For å unngå søl med glasuren, er det lurt å sette kaken i kjøleskapet til glasuren er stivnet (gjerne over natten). Ha så stykkene i små fryseposer og frys ned uten trykk på toppen. Når kaken er frossen kan du stable oppå hverandre som du ønsker.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krydderkake-med-ostekrem-og-sjokoladebiter