Kanelkake med sjokolade- og kaffeglasur



Ingredienser

Kanelkake:
♥ 250 g smør
♥ 250 g sukker
♥ 3 egg
♥ 3 dl surmelk
♥ 3 ts natron
♥ 3 ss kanel
♥ 250 g hvetemel

Sjokolade- og kaffeglasur:
♥ 150 g smør
♥ 0,5 dl sterk kaffe
♥ 3 ss kakao
♥ 1 ss kanel
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 400 g melis

Pynt:
♥ kokos eller sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Kanelkake:

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen.

Bland inn natron, kanel og hvetemelet og deretter surmelken. Rør til deigen er jevn og klumpfri, men ikke rør lenger enn nødvendig for å få deigen godt blandet (se

tips).

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20 x 30 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter, til kaken er gjennomstekt.

La kaken avkjøles litt i langpannen.

Sjokolade- og kaffeglasur:

Ha ingrediensene i en kjele og varm opp på svak varme til ingrediensene smelter sammen og du får en jevn og glatt glasur.

Prikk kaken med en gaffel og fordel deretter den varme glasuren over kaken. Dryss over kokos eller annet strøssel.

Sett kaken i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Løft kaken ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret.

Del kaken i firkanter.

Tips

♥ I stedet for kulturmelk kan du like gjerne bruke kefir.

♥ Ikke rør mer enn nødvendig i deigen etter at du har tilsatt hvetemelet. Da unngår du at kaken blir seig og kompakt.

♥ Når du prikker kaken før du har over den varme glasuren, vil den trekke godt inn i kaken og gjøre den ekstra saftig og smakfull.

♥ Kakebitene holder seg myke i flere dager dersom de pakkes inn i plast. De er også supre å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kanelkake-med-sjokolade-og-kaffeglasur