



Oboykake med Nutellakrem

Ingredienser

Oboykake:

- ♥ 150 g smør
- ♥ 1 liter kefir (eller kulturmelmk)
- ♥ 7 dl sukker
- ♥ 4 ts vaniljesukker
- ♥ 4 ts natron
- ♥ 1 dl Oboy sjokolademelkpulver (se tips)
- ♥ 12 dl hvetemel

Nutellakrem:

- ♥ 500 g smør
- ♥ 500 g melis
- ♥ 3 ts vaniljesukker
- ♥ 350 g Nutella (se tips)
- ♥ 6 ss sterk kaffe

Pynt:

- ♥ kakestrøssel

Fremgangsmåte

Oboykake:

Smelt og avkjøl smøret. Ha surmelken i en stor bakebolle. Rør inn sukkeret. Bland vaniljesukker, natron og Oboy-pulver med litt av hvetemelet. Rør dette inn i surmelksblandingen. Rør deretter inn det smeltede smøret og til sist resten av hvetemelet (rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt, se tips).



Hell deigen i en bakepapirkledd stor langpanne (30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 35 minutter. Avkjøl kaken før den hvelves ut av formen. Fjern bakepapiret.

Nutellakrem:

Ha alle ingrediensene til Nutellakremen i en bolle (se tips).

Pisk sammen til en tykk og luftig sjokoladekrem.

Pynt:

Smør et lag sjokoladekrem over hele den avkjølte kaken.

Ha resten av sjokoladekremen i en sprøytepose og sprøyt rosetter over hele kaken.

Renskjær kantene på kaken. Dryss over kakestrøssel. Skjær kaken deretter i passe store firkanter.

Tips

♥ Merk at du skal bruke Oboy sjokolademelkspulver rett fra pakningen (altså ikke ferdiglaget sjokolademelk, men kun pulveret). Du kan eventuelt bytte ut 1 dl Oboy sjokolademelkspulver med 5 ss kakaopulver.

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Jeg pleier å røre for hånd og bruke en ballongvisp, som gjør at melklumper fjernes raskt. Å røre lite etter at hvetemelet er tilsatt bidrar til myk og luftig kake.

♥ Nutella er et sjokolade- og hasselnøttpålegg som fås kjøpt i mange, norske matbutikker. 350 gram tilsvarer 1 stort glass Nutella.

♥ Alle ingrediensene til Nutellakremen bør være romtempererte. Husk å piske en god stund med elektrisk mikser, slik at kremen blir skikkelig luftig og lekker! Det blir masse Nutellakrem, og derfor nok til å sprøyte ut kremen på kaken, men det er ikke noe i veien for å smøre den over kaken i stedet.

♥ Kaken holder seg god i flere dager, bare husk å oppbevare den kjølig og i tett boks. Kaken smaker imidlertid best når den er romtemperert.

♥ Kakestykkene er fine å fryse.

♥ Se også oppskrift på populær [Nesquick-kake](#).

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ooykake-med-nutellakrem>