Oboykake med Nutellakrem



Ingredienser

Oboykake:
♥ 150 g smør
♥ 1 liter kefir (eller kulturmelk)
♥ 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 sjokolademelkpulver 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 oppbefare 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/oboykake-med-nutellakrem