SFO-kake



Ingredienser

♥ 1 liter kefir eller kulturmelk
♥ 7 dl sukker
♥ 4 ts natron
♥ 4 ts kakao
♥ 2 ts kanel
♥ 200 g smør
♥ 12 dl hvetemel

Glasur:
♥ 200 g smør
♥ 500 g melis
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1 egg

Fremgangsmåte

Ha surmelken i en stor bolle. Bland sukker med natron, kakaopulver og kanel. Rør dette inn i surmelken. Smelt smøret og bland i. Rør til slutt inn hvetemelet (ikke rør mer enn nødvendig for å deigen blandet, se tips).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 35 minutter. Avkjøl kaken i langpannen før du hvelver den ut og drar av bakepapiret.

Glasur:
Smelt smøret. Ha melis, smeltet smør, vaniljesukker og egget i en bolle. Rør

glasuren glatt og klumpfri.

Bre glasuren over kaken i et jevnt lag.

Renskjær kantene på kaken og skjær den deretter opp i firkanter.

Tips

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Jeg bruker helst bare ballongvisp og rører for hånd. Alternativt kan du bruke håndmikser, men slutte å vispe med en gang deigen er blandet. Dette for å få lett og luftig kake (rører du for mye i deigen, blir kaken tung og kompakt).

♥ Dersom du synes at glasuren er for tynn i konsistensen, kan du la den stå en liten stund i kjøleskapet og tykne før du brer den over kaken.

♥ Dryss gjerne strøssel over glasuren hvis du har lyst til det, se **Barnehagekake** som er basert på samme oppskrift, men med strøsselpynt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sfo-kake