



Nesquick kake

Ingredienser

150 g smør
7,5 dl kefir
5 dl sukker
1 ss natron
2 dl Nesquick sjokolademelkpulver
10 dl hvetemel

Glasur:

100 g smør
4 ss Nesquick sjokolademelkpulver
3 ts vaniljesukker
300 g melis
(evtl 1-2 ss melk)

Pynt:

Smarties eller Non-Stop med melkesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland alle ingrediensene til deigen sammen i en stor bakebolle og rør til alt er godt blandet. Hell deigen i en bakepavirkledd stor langpanne (30x40 cm). Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i 25 - 30 min. Avkjøl kaken før den hvelves ut av formen. Fjern bakepapiret.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Ta kjelen av platen og rør i de øvrige ingrediensene. Synes du glasuren blir for tykk, kan den tynnes ut med litt melk. Smør glasuren over den kalde kaken. Del kaken opp i passe store rektangler og pynt med Smarties e.l. Sett kakestykkene kjølig til glasuren har stivnet.



Tips

Det går fint an å bruke Oboy-pulver i stedet for Nesquick.

Kaken holder seg godt i en kakeboks i kjøleskapet. Kaken er også kjempefin å fryse.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nesquick-kake>