



## 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 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

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