



## Krisekake

### Ingredienser

100 g smør  
4 dl sukker  
4 dl kefir  
5 dl hvetemel  
2 ts natron  
3 ts kanel  
0,5 ts muskat

### Glasur:

100 g smør  
100 g melis  
1 ss kakao  
1 ts vaniljesukker  
3 ss sterk kaffe

### Pynt:

sjokoladestrøssel

### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland kefir og sukker. Sikt sammen det tørre og rør inn i kefirblandingen. Tilsett smøret til slutt og rør deigen jevn.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 40-45 min. Avkjøl. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et fat.



Smelt smøret til glasuren. Bland i de øvrige ingrediensene og rør glasuren jevn. Sett glasuren i kjøleskapet til den har passe tykkelse. Smør glasuren over kaken og dryss over støssel til pynt.

### Tips

Strøsselet som er brukt på bildet består av mørk og lys sjokolade og er kjøpt i Sverige. Har du ikke sjokoladestrøssel kan du droppe pynten og heller dekorere kaken ved å lage glasuren på toppen litt ujevn.

Kaken er holdbar i kjøleskapet hvis du pakker den inn i plast. Du kan også fryse kaken med glasuren på.

Se også oppskrift på [Pengelenskake](#).

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/krisekake>